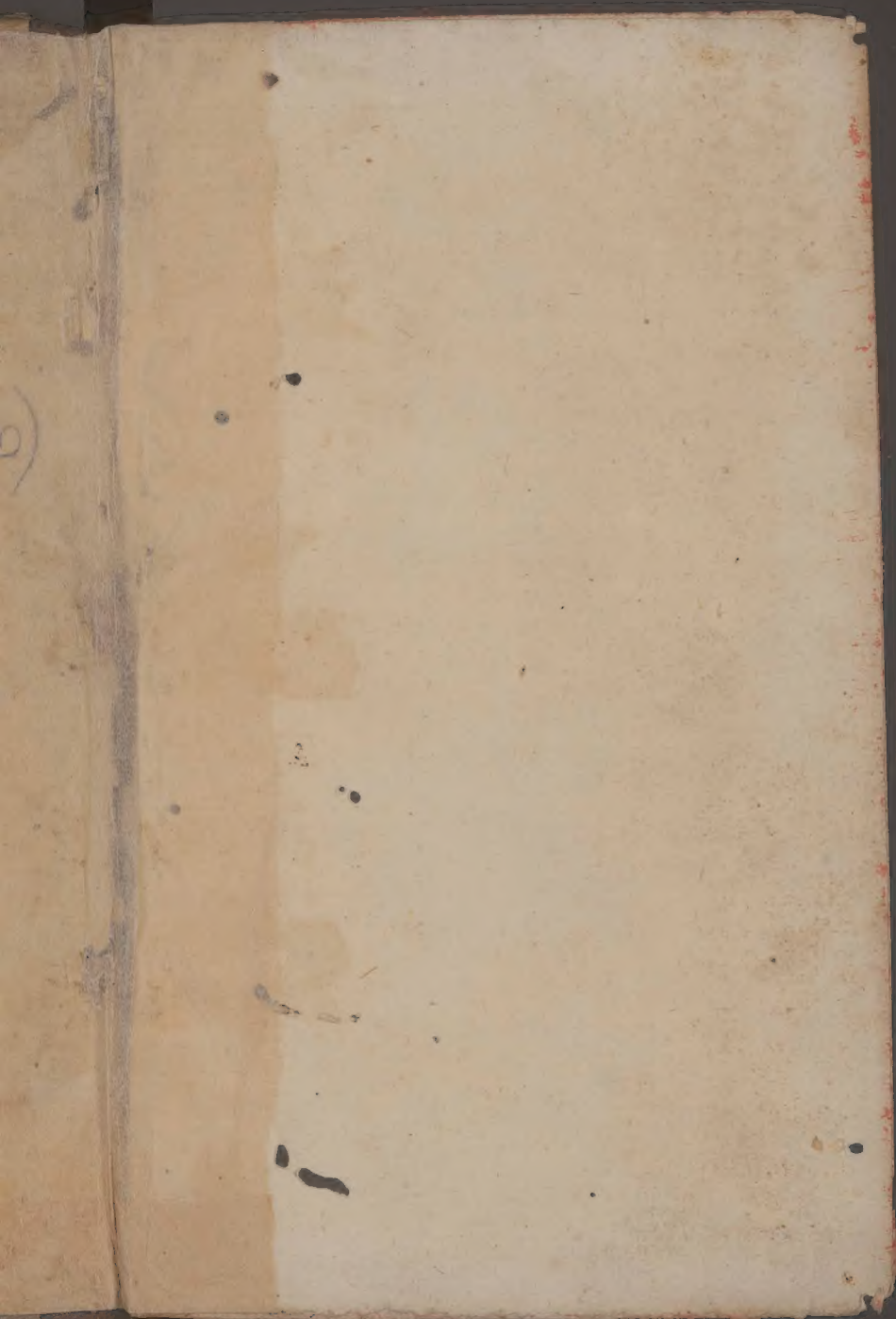
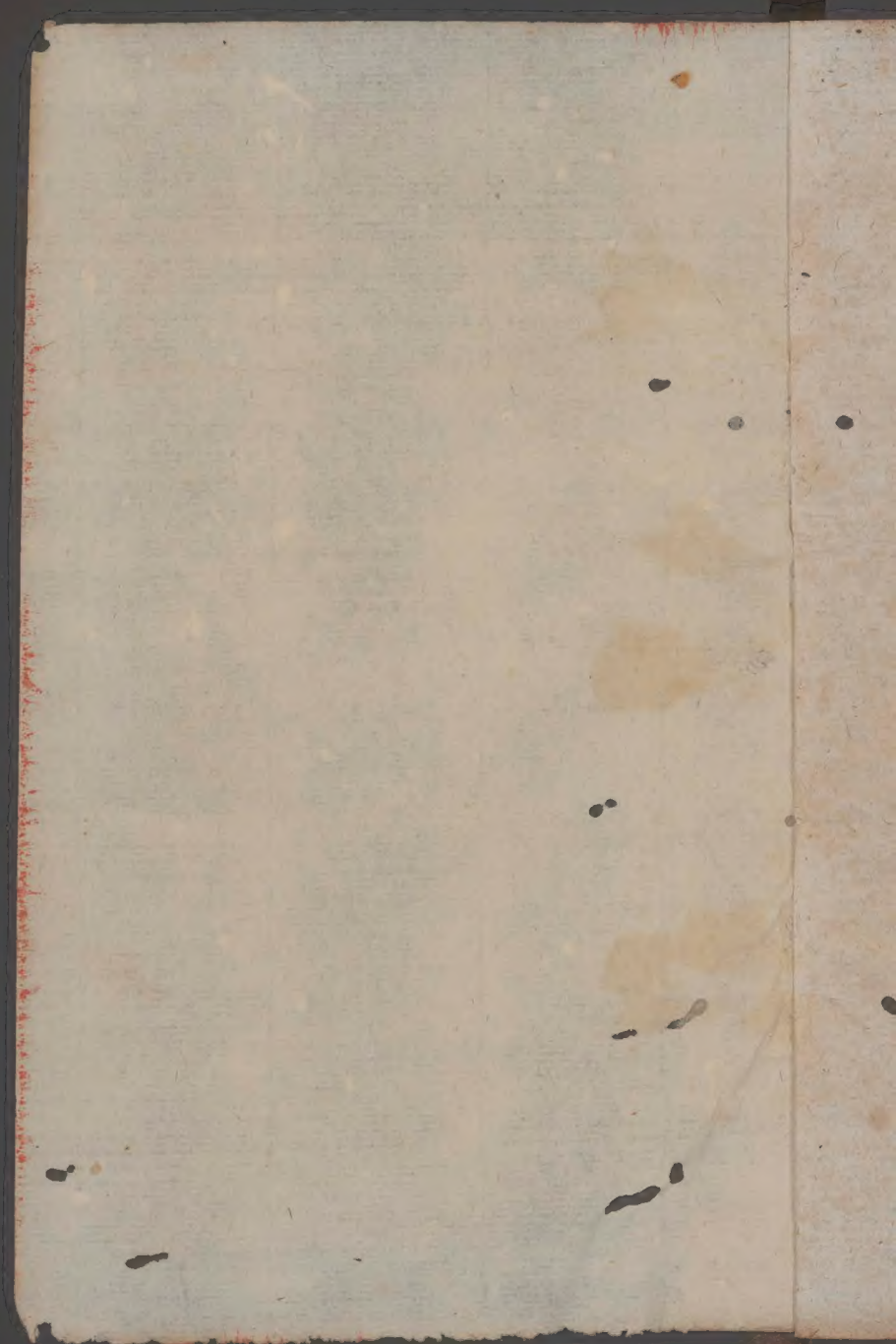


totus

H I 2 (arb)







...**pp.**...

Q
de
de

M
de
Gel
ber

n
—
—
Q

N e u e s

wohl eingerichtetes

Koch = Buch,

aus mehr als

400. Fasten- Speisen

bestehend,

nebst einem

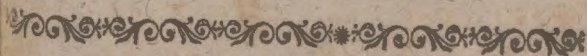
Trenchier- Buch

als ein

Anhang des Koch- Buchs

von

1500. Speisen.



• Tübingen,
bey Johann Georg Cotta.

1 7 6 6.



Nehm
nu
so schneid
irdenes
lauter Er
te, so nin
ein, und
alles wohl
pe also an
wann ma

Nimm
Wein, C
Schären
schir mit
Peterling,
den Krebse
ein paar h
wann nur
guter Er
die Brühe



Von
allerley Suppen
auf die Fasttage.

1) Kräuter - Suppe.

Nehme Sauerampfer, Kerbelkraut, Pulglopa, Morachen und neu gesäeten Salat; wenn nun dieses alles sauber gepuzt und gewaschen, so schneide es nicht gar klein, und richt es in ein irdenes Geschirr mit Butter und Salz, laß es in lauter Erbisbrühe sieden, wofern aber diese mangelte, so nimm Wasser, thue eine Schnitte Brod darein, und laß es eine gute Weile sieden; wann nun alles wohl gekocht und zubereitet, so richt die Suppe also an, man kan auch Eyer-Dotter darein thun, wann man will.

2) Suppe von Krebsen.

Nimm Krebs, wasche sie wohl, und laß sie mit Wein, Salz und Pfeffer sieden, darauf puz die Schären und Schwänze sauber, richt sie in ein Geschirr mit frischem Butter und klein geschnittenen Peterling, nimm hernach die Körper und Füße von den Krebsen, stosse sie im Mörser mit einem Zwibel, ein paar hart eggottene Eyer und ein wenig Brod; wann nun alles klein zerstoßen, so rühre es mit guter Erbisbrühe, so viel als vonnöthen, an, laß die Brühe sieden, und streich sie darnach durch ein
Streichs

Streichtuch. Die Brühe wird darauf warm aufbehalten vor dem Feuer, wohl gerührt, und sodann die Suppe angerichtet. Zuerst kommt das Brod in die Schüssel, und darauf die Brühe, alsdann wird wiederum Brod, und ebenfalls Brühe wie zuvor, darnach das Gehöck von einem Karpfen dazu gethan, und zuletzt die Krebschären daran gericht; worauf sodann die Suppe warm auf die Tafel gegeben wird.

3) Karpfen-Suppe.

Wann der Karpf sauber geschuppt und gepuzt ist, so ziehe die Haut ab, und thue das Fleisch oder Brät davon, laß die Gräthe mit Erbisbrühe sieden, nimm ein hart gesottenes und gestoffenes Ey, einen Zwibel, und ein wenig gebähtes Brod dazu, mit Salz, Muscatnuß, und ein wenig Ingwer; wann dieses alle gesotten, so streich die Suppe wohl durch, behalt sie warm vor dem Feuer, und mach eine Fülle von Karpfenbrät, und thue Peterling, Zwibel, ein wenig Semelbrosamen, auch 3. oder 4. Eyer mit Salz und Gewürz daran; schneide dieses alles klein zu einer Fülle, alsdann formire Knödel, oder etwas anders daraus, und laß kochen; wann alles wohl gekocht ist, so thue gebähtes Brod in die Schüssel, und begieß es mit der aufbehaltenen Suppe, stell die Schüssel auf die Glutpfanne, fülle sie nach und nach an, und garniere mit dem Karpfengehöck und denen Knödeln in der Schüssel herum, als worauf sie sodann aufgetragen werden kan.

4) Suppe von gefüllten Karpfen.

Wann der Karpf sauber gepuzt, so schneid ihn auf dem Rücken nach der Länge auf, und löse zuerst die Haut, darnach das Brät von den Gräten wohl ab, bereite daraus eine Fülle mit dem Karpfenbrät, oder Fleisch, mit einem Bierling oder etwas mehr Butter, und vor einen halben Kreuzer Semmel, welcher

welcher zu
darauf re
oder 8. E
noch ein
auch Sal
gelein.
Klein ges
bestreiche
schem Bu
begieße
eben so
pfen auf
darein,
auch die
Suppe
zurichten
Mitte de
dern übr
Tafel ge

Die
hernach
Morache
men gek
then die
het vor

6) S
Nim
lasse sie
Pfeffer,
einem E
Ehern,
eines Ha
Streich
halben

welcher zuvor in süße Milch oder Wasser eingeweicht, darauf wieder ausgedrückt, und mit einem von 6. oder 8 Eiern angerührt werden muß. Hiezu kommt noch ein wenig Zwibel, Petersil, 12. Capern, auch Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer und Nägelein. Ist nun dieses alles zu einer rechten Fülle klein geschnitten, so fülle die Karpfshaut damit an, bestreiche das Bratbecken auf dem Boden mit frischem Butter, und lege den gefüllten Karpfen darein, begieße ihn fast mit einem Schoppen Wein, und eben so viel kalter Erbisbrühe, die neben dem Karpfen aufgeht. Darauf thu man Salz und Gewürz darein, und läßt es zusammen sieden. Man kan auch die Gräthe, wie oben bey der ersten Karpfensuppe stehet, sieden lassen, und alles, wie zuvor, zurichten; doch muß hier der gefüllte Karpf in der Mitte der Schüssel gericht seyn, auch mit den andern übrigen Sachen garnirt, und sodann auf die Tafel gegeben werden.

5) Suppe von Schleyen.

Die Schleyen müssen sauber gepuzt und geschuppt, hernach aufgethan, wie der Karpf gefüllt, und mit Morachen und Schwämmen in einem Geschirr zusammen gekocht werden. Man sollte auch von den Gräthen die Brühe bekommen, wie vorgeschrieben stehet von der Karpfensuppe in dem 2ten Articul.

6) Suppen a la Reine, oder königliche Suppen.

Nimm sauber gepuzte Karpfen oder Hecht, und lasse sie mit frischem Wasser, Zwibel, Muscatblüth, Pfeffer, Salz, vor einen halben Kreuzer Semmel, einem Stücklein frischen Butter und hart gestossenen Eiern, zusammen wohl sieden. Unterdessen wird eine Handvoll Mandeln geschält, und klein gestossen. Streich sodann die Suppen durch, und nimm den halben Theil, den andern behalte warm, rühre die ge-

stossene Mandeln darein, und lasse sie ein wenig sied-
den. Streich diese Suppe hernach auch durch, und
stelle sie bis zum Anrichten auf warme Aschen. Thue
darnach gebähtes Brod in die Schüssel, fülle sie
mit der ersten Brühe an, und stelle sie auf die Stut,
wann nun das Brod recht geweicht ist, so wird ein
gekochtes Karpfen, oder Hechtengehöck, alsdann die
weisse Mandelsuppe darüber gethan, und letztlich mit
gekochten Krebschwänzen, Morachen und Karpfen-
milch in der Runde garnirt, worauf man sie warm
auf die Tafel gibt.

7) Suppen a la Princesse.

Laß rohe Gräthe, oder Wein von Fischen, mit
einem Pischel, etlichen Eyer-Dottern, und einem
Stücklein frischen Butter, Salz und Gewürz, in
schöner klaren Erbsenbrühe siedend. Wenn nun alles
wohl gesotten, so streichs durch, und richt die Sup-
pe an, wie die vorige, mit einem Fischgehöck dar-
auf, und mit gekochten Schwämmen, Kartoffeln,
Karpfenmilch, Ruthenleber und ander. dergleichen
Sachen.

8) Suppe von Spargeln.

Nimm so viel Spargeln, als du vonnöthen hast,
wasch und nimm die schlechtern davon, und schnei-
de, was sich leicht schneiden läßt, kurz, wie die Er-
bis, laß sie siedend, mit Petersil, süßem Butter und
ein wenig Brod, mit Salz, Ingwer, Muscatblüth,
einem Zibbel und der Erbisbrühe. Wenn nun al-
les gesotten ist, so streichs durch, und behalt die
Brühe warm. Die andere grosse Spargeln wer-
den in Wasser abgebrühet, darnach mit Butter und
der zuvor durchgetriebenen Brühe gekocht, auch zuletzt
mit andern etwas längern Spargeln in der Schüssel
herum garnirt.

Nimm
und lasse
auf der
wie zuvor
darauf,
bis die S

Nimm
then Past,
einmal au
Wasser leg
Eiern, un
brühten E
anderes G
fein gema
Brät in d
he auf der
einander,
daß man
garniers
Spargeln
auch einen

Nimm
schneide, w
und laß e
thue es in
bel mit P
Pfeffer un
man noch
darauf, w

Diese
genommen
dazu nimm

an einem Fasttage.

5

9) Eine andere Spargel-Suppe.

Nimm einen Karpfen, mach ein Gehöck daraus, und lasse es mit frischem Butter, Salz und Gewürz auf der Blut kochen, sodann richt gebähtes Brod, wie zuvor mit der Spargelbrühe, und das Gehöck darauf, und ziers hernach mit andern Spargeln, bis die Schüssel voll ist.

10) Suppe von gefüllten Catücken.

Nimm schönen Kopf, Salat, so viel du vonnöthen hast, brühe ihn ab in Wasser, laß solchen nur einmal aufwallen, und sodann gleich wieder in frisch Wasser legen; mach darnach eine Fülle von frischen Eyern, und allerley guten Kräutern, fülle den abgebrühten Salat an, und richts in ein irdenes, oder anderes Geschirr mit frischem Butter, darauf laß es fein gemacht auf der Blut kochen, alsdenn richt das Brät in die Schüssel, und begieß es mit guter Brühe auf der Blut. Den gefüllten Salat theile von einander, und richts fein schön auf die Schüssel, daß man die Fülle sehen kan auf der Höhe, und garniers zwischen den Salat mit kleinen jungen Spargeln, mit Krebschwänzen und Karpfenmilch, auch einem Karpfenkopf in der Mitten.

11) Suppe von Kürbis.

Nimm ein oder mehr Kürbis, schäle sie, und schneide, was gut, zu kleinen Stücklein oder Würfeln, und laß es absieden, seihe es darnach wieder ab, thue es in ein Geschirr, und lasse es mit einem Zwibel mit Nägelen besteckt, frischem Butter, Salz, Pfeffer und guter Erbisbrühe sieden. Zuletzt kan man noch 3. oder 4. Eyer darein rühren, und sie darauf, wie andere Suppen, anrichten.

12) Suppe von Kürbis mit Milch.

Diese Suppe wird gemacht, wie die vorige, ausgenommen, daß man Milch anstatt der Erbisbrühe dazu nimmt.

13) Suppe mit Milch und Eyerdotter.

Laß sie bey einer Maas Milch sieden, und thue ein wenig Salz und ein Stücklein Butter darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so kan man noch vorher 6. oder mehr Eyerdotter daran rühren, und richtets darauf an mit Biscot gewürfelt groß geschnitten, oder Zuckerbrod an statt des andern.

14) Suppe von Erbis.

Nimm sauber geklaubte, und wohl gewaschene Erbis in ein nicht gar zu grosses Geschirr, thu: Capern, junge Zwiebel, Petersil, Salz, Pfeffer und Muscatblüch darzu, und laß mit frischem Wasser sieden, daß mans darnach durchtreiben kan; nehme die durchtriebene Suppe, thue ein Stücklein Butter darein, und behalts bey dem Feuer. Soll die Suppe grün werden, so muß man sie mit Mangoldblättern grün machen, und darnach anrichten.

15) Suppe von gefüllten Cucumern.

Nimm die grosse Cucumern, schäle und höhle sie aus, brühe sie wie die Catücken oder Salat, fülls hernach an, und kochs in allem wie den gefüllten Salat, darauf kan man sie, wie eine andere Suppe, anrichten.

16) Suppe mit Pore oder Lauch.

Nimm Pore, puß ihn von der Wurzel und grünen Blättern, und schneids zu kleinen Stücklen, den mehrern Theil, das übrige aber laß bey 2. Zwerchfinger lang zusammen binden, und dieses alles klein und groß in einem Geschirr mit guter Erbisbrühe, einem Stücklein frischen Butter und Gewürz, was dazu vonnöthen ist, sieden. Wenn alles recht gekocht, so kan mans anrichten, und mit dem längern Pore um die Schüssel herum garniren.

17) Suppe von Mandeln mit Milch.

Nimm einen Bierling Mandeln, lasse dieselbe schälen, und klein stossen, rühre sie darnach mit frischem

Wasser
sie sieden,
bleibt. Man
die durch
als vonnö
den, und
bern an.

Die M
schen Ma
und Salz
geriebenen
darnach n

Die P
bis, und
andere S
welche wi
thig achte

allerl

Die
Eingewe
sauber ge
den. Man
man 3.
men, un
vorher in
Wasser
ner und

an einem Fasttage.

schem Wasser und ein wenig Salz, an, darauf laß sie sieden, daß bey einer halben Maas darinnen bleibt. Wann mans durchtreibt, so nimmt man die durchtriebene Suppe, und thut Zucker, so viel als vonnöthen, darein, läßt sie noch ein wenig sieden, und richtets mit Zuckerbrod oder einem andern an.

18) Suppe von Macronen.

Die Macronen-Suppe wird gemacht, mit welchem Macronen oder Nudeln, die man mit Wasser und Salz sieden läßt, und richts darnach an, mit geriebenen Parmesan-Käß und Pfeffer, und schmälzt darnach wie eine Wasser-Suppe.

19) Suppe von Linsen.

Die Linsensuppe wird in allem ubereitet, wie Erbis, und andere Suppen mehr. Es gibt noch viele andere Sachen, wovon man Suppen zureichten kan, welche wir alle gegenwärtig zu benennen vor unnöthig achten.



Von

allerley Arten, Fische zuzurichten.

20) Blau gefottene Lax-Ferchen.

Die Lax-Ferchen müssen aufgemacht, und das Eingeweid weggethan, die Leber und Magen aber sauber gepuzt und mit gutem Weineßig gefotten werden. Wann die Lax-Ferchen groß seyn, so muß man 3. Theil Esig, und einen Theil Wasser nehmen, und nach Nothdurft salzen, den Fisch aber vorher in eine Pfanne in Esig legen, ehe man das Wasser darein thut, daz der Fisch wird viel schöner und blauer. Hernach läßt man sie fein gemacht

a 4

sieden,

sieden, und eine gute Weile in der Brühe stehen, damit sie geschmakter werden. Willt du sie anrichten, so heb den Fisch schön ganz in die Schüssel, und ziere ihn noch mit Petersil. NB. Man soll, ehe man den Fisch in die Pfanne thut, drey Schnitt auf den Rücken thun, damit die Fische halb rund werden.

21) Blau gefottene Serchen.

Wann die Serchen aufgemacht sind, so kan man frische Fischbrühe machen, wie zuvor bey den Laxserchen, oder zur vorigen Brühe ein wenig frischen Essig nehmen, und die Serchen darinnen sieden lassen. Darauf läßt sichs anrichten, wie vorgesagt von den Laxserchen.

22) Blau gefottene Sälbling.

Man muß die Sälbling aufmachen, wie die Laxserchen, und auf dem Rücken 2. oder 3mal dar ein schneiden, bis auf den Grat. Darauf macht man eine Fischbrühe mit Essig, Wasser und Saltz, doch nicht gar so scharf, als zu den Laxserchen, darüber, und läßt sie sieden, da man sie, gleich der vorigen, anrichten kan.

23) Blau gefottene Karpfen.

Die Karpfen müssen aufgemacht, voneinander getheilt, und aus jedem Theil 2. oder 3. Stücklein gemacht, darnach in einer Fischbrühe gemacht gefottet, auf ein Fischgädel angericht, und mit Petersil garnirt werden.

24) Blau gefottene Huechen.

Wann die Huechen aufgemacht seyn, und auf dem Rücken darein geschnitten, so läßt mans in der Fischbrühe, wie die Laxserchen, blau sieden, oder man richtet eine Sardellenbrühe mit gekochten Moraschen, Krebsen und Zwiebeln darüber an.

25) Blau

Die D
Vordert
tere aber
gelassen,
läßt man
rothe S
Schwämm
darüber.

26

Die D
Milch ab
gefottet
wann ma
frischen
Pfeffer,
Erbisbrü
nicht über
sammen h
Leber und
vollends g
samen da
es dann
den kan.

Diese
NB. Auf
Fischen
Aleschen,
bemerken
müssen,
Laxserchen
nicht nöth

Nur
sauber ge

an einem Fasttage zuzurichten.

9

25) Blau-gefottene Wäller.

Die Wäller müssen auch aufgemacht, und das Vordertheil voneinander getheilt werden; das hintere aber wird rund geschnitten, oder in der Länge gelassen, nachdem der Waller groß ist. Uebrigens läßt mans wie die Hurehen, sieden, und macht eine rothe Gardellen-Brühe mit Butter, Capern, Schwämmen, und mit ihren Lebern und Mägen darüber.

26) Blau-gefottene Ruethen (Dreischen)

Die Ruethen müssen aufgemacht, die Leber und Milch aber aufgehebt, und erst über eine Weil mit-gefottet werden; doch werden die Ruethen besser, wann man sie in Wein, mit einem guten Stücklein frischen Butter, ein wenig Rosmarin, Muscatruß, Pfeffer, Salz, einem Lorbeerblatt, und ein wenig Erbisbrühe oder Wasser, sieden läßt, doch so, daß es nicht über die Ruethen geht. Wenn nun obiges zusammen halb gefottet, so schütte die Milch samt der Leber und Nogen darein, das mit denen Ruethen vollends gar siedet. Thue ein wenig Semmel-Brosamen darzu, daß die Brühe nicht gar leer ist, da es dann auf diese Art mit der Brühe angerichtet werden kan.

27) Blau-gefottene Schleyen.

Diese werden allerdings wie die Karpfen gefottet. NB. Auf gleiche Art können vielerley Gattungen von Fischen tractirt werden, als Karpfen, Hechten, Aeschen, Schleyen u. s. w. Nur ist hieben dieses zu bemerken, daß die vorhin genannte geschupt seyn müssen, welches aber bey denen Kerchen, Wällern, Karperchen, Sälblingen und andern Fischen mehr nicht nöthig ist.

28) Gefüllte Karpfen.

Nimm einen guten Karpfen, diesem, wenn er sauber geschupt, schneide die Haut auf dem Rücken auf,

auf, welche sodann abgehoben, und das Brät von dem Grat abgelöst wird. Ferner nimmt man vor 1. oder $\frac{1}{2}$. Kr. in Wasser oder Milch eingeweichten Semmel dazu; doch muß, ehe dieses zu dem Karpfen-Gebrät gelegt wird, Wasser oder Milch vorher ausgepreßt werden. Darauf macht man ein Eingetränkt mit 6. oder 8. Eiern, thut 10. oder 12. Capern, zwei Sardellen, Salz und Gewürz dazu, schneidet dieses alles klein zu einer Fülle, und füllt sodann die Karpfenhaut, gleich als wenn er ganz wäre, damit an. Hernach thut man ein wenig Butter in eine tief kupferne Molter auf den Boden, legt den gefüllten Karpfen samt dem Kogen darein, und nimmt darnach 20. oder mehr Krebse; diese werden gepuzt, die Schalen davon aufbehalten, und mit der übrigen Fülle von den Karpfen angefüllt. Darauf legt man sie in die Molter, stoßt die übrigen kleine Schwänze und Fuß von den Krebsen, und macht eine rothe Brühe daraus, welche durchgetrieben seyn muß. Letztlich thut man diese Brühe in die Molter zu dem Karpfen, und nimmt einen Schoppen Wein darzu, samt einer Handvoll Capern, und machts an mit Salz und anderm Gewürz, und läßt es kochen. Schwämme, Kartoffeln und Morachen sind auch gut dazu.

29) Gefüllte Hechte.

Die gefüllte Hechte werden auch geschuppt, auf dem Bauch oder Rücken aufgethan, und die Haut abgelöst, auch das Brät also zugericht, wie zu den gefüllten Karpfen. Diejenige Fische, die sich füllen lassen, müssen also zugericht werden. Auf diese Art können auch andere Fische tractirt werden, als Fische, Sälblinge, Huchen, Hechte, Zingling, Wälder, und andere mehr.

30) Eingemachte Karpfen.

Nimm einen guten Karpfen; wenn dieser geschuppt

an
schuppt und
aus, und
schirr, sch
Blätterwei
nuß, und
halb gesott
Brosamen
und es also

Die N
Därme w
wohl aufg
daß der C
sie wieder
von den S
ist dieses n
ein wenig

32)

Nimm
lieben in
Gewürz t
8. oder 1
dieses alle
zu 2. For
gestoffene
einem S
daß der S
diese Art
ter und C
he, daß

Die
gepuzt,
einander
damit sie

an einem Fasttage zuzurichten. II

schupt und aufgemacht ist, so mache Stücklein daraus, und legs mit etwas Butter in ein irren Geschirr, schneide etliche Zwiebel in die Runde oder Blätterweiß, nimm dazu Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und laß es also eindämpfen. Wenn alles halb gesotten, so kan man noch ein wenig Semmelbrosamen, samt etwas von Wein dazu nehmen, und es also bis zum Anrichten sieden lassen.

31) Eingemachte Ruethen.

Die Ruethen müssen aufgemacht, die Gall und Därme weggethan, der Hoge, Milch und Leber wohl aufgehoben, und die Ruethen gesalzen werden, daß der Schleim davon komme. Hierauf werden sie wieder abgewaschen, und auf gleiche Art, wie von den Karpfen gemeldet wird, angericht. Nur ist dieses noch hiebey zu bemerken, daß man sie mit ein wenig Brühe, und nicht in Wasser abkochen läßt.

32) Eine andere Art Karpfen einzumachen.

Nimm einen Karpfen, und schneide ihn nach Belieben in Stücklein; darauf thue etwas Salz und Gewürz darein, wie auch einen geschälten Zwiebel, 8. oder 10. Capern, und ein paar gepuzte Sardellen; dieses alles schneide ganz klein, und nehme noch dazu 2. Lorbeerblätter, ein wenig geschnittenen oder gestoffenen Rosmarin und 2. Lemonienschizlen, samt einem Schoppen Wein, und so viel Erbsenbrühe, daß der Karpf nicht gar bedeckt wird. Wenn er auf diese Art gesotten ist, so nimm noch ein wenig Butter und Semmelbrosamen, und leg ihn in die Brühe, daß sie etwas dick werde.

33) Hechte und Schleyen einzumachen.

Die Hechte und Schleyen müssen auch sauber gepuzt, geschupt und aufgemacht, doch nicht voneinander getheilt, sondern rund geschnitten werden, damit sie im Sieden nicht voneinander fallen. Im

Im
übris

übrigen kan man sie durchgängig auf gleiche Art; wie die zween obige Karpfen, tractiren.

34) Eine Fricassee von Hechten.

Nimm 2. oder 3. kleine Hechte; wenn diese sauber geschuht, und das Eingeweide heraus gethan ist, wascht man sie in frischem Wasser, und schneidts zu runden Stücklein einen starken Finger dick. Dar auf läßt man ein Stück Butter in einer eisernen Pfannen zergehen, legt die Hechte darein, und rösts auf dem Feuer mit einem halb geschnittenen Zwiebel und Petersil, wozu noch Salz und Gewürz, ein wenig Wasser oder Erbis-Brühe, und etwas von Limonien-Saft kommt. Vor dem Anrichten nimmt man noch 3. Everdatter, rührt dieselbe mit ein wenig Limonien-Saft, und m t der Hechten-Brühe an, und gießts darnach zusammen in die Pfanne. Wenn alles wohl gesotten, läßt sich ohne Anstand anrichten.

35) Eine Fricassee von Schleyen.

Die Schleyen können zu einer Fricassee zugericht werden, wie die Hechte. Im übrigen ist bekannt, daß allerley Fische müssen gesotten, gebacken oder gebraten seyn, deswegen ich hier alles eines jeden Gutdünken und Willen überlasse.

36) Eingemachte Huechen.

Die Huechen können eingemacht werden, wie vorgeschrieben steht bey den Ruethen.

37) Eingemachte Serchen.

Die Serchen werden eingemacht wie die Ruethen, ausgenommen, daß der Roge nicht darzu kommt.

38) Eingemachte Sälbling.

Die Sälbling werden durchgängig auf gleiche Art, wie die Serchen und Ruethen, eingemacht.

39) Gefochte Schleyen mit Knoblauch und Baumöl.

Wann die Schleyen aufgemacht seyn, so muß man sie in siedheißes Wasser tauchen, und die Schuppen sauber wegpucken, daß sie schön weiß werden;

den; Als
öl, nimm
und schne
oder 4. 9
Molter ob
Baumöl,
der Saft
mehr, un
Schleyen
kehrts zu
focht werd
als vonnd
man sie w

Wann

dieselbige i
benen Sa
bige warm
können.

41)

Die F

auf dem
macht auf
ein, und l
legt sie in
Saft sam
Hechten
Brühe, u
und gibts

Der D

Wasser ge
die Tafel
so zerichte
schen But

an einem Fasttage zuzurichten. 13

den ; Alsdann röstet man sie in schön gelbem Baumöl, nimmt sauber gepushten Knoblauch und Petersil, und schneidts klein untereinander, nimmt darnach 3. oder 4. gepukte Sardellen, und legt alles in eine Molter oder Schüssel mit gutem frischem Butter, Baumöl, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, wozu noch der Saft von einer ganzen Lemonie, oder etwas mehr, und ein wenig Erbis-Brühe kommt. Die Schleyen läßt man eine Weil darinn fieden, und kehrts zu Zeiten um, daß sie zu beeden Seiten gekocht werden. Es soll nicht mehr Brühe darbey seyn, als vonnöthen ist, und auf diese Art angericht, kan man sie warm auf die Tafel geben.

40) Gekochte Fischen in Baumöl.

Wann die Fischen blau gesotten seyn, so richte dieselbige in eine Schüssel, mit der hernach beschriebenen Sardellen-Brühe und Baumöl, worauf selbige warm oder kalt auf die Tafel gegeben werden können.

41) Andere gekochte Fischen in Baumöl.

Die Fischen werden aufgemacht wie sonst, aber auf dem Rücken nicht aufgeschnitten, sondern man macht auf der Seiten 3. oder 4. Schnitte, salzt sie ein, und läßt hernach auf einem Rost braten. Man legt sie in eine Schüssel mit Baumöl und Lemonien-Saft samt einem Sardeln, Krebsen, Schermiffeln, Hechten-Lebern, Gewürz und ein wenig Erbis-Brühe, und läßt es zusammen eine Weile fieden, und gibts warm auf die Tafel.

42) Art, den Laren zu kochen.

Der Lar muß wohl gewässert seyn, hernach in Wasser gesotten, und mit guter Butter-Brühe auf die Tafel gegeben werden. Die Brühe kan man also zureichten. Man nimmt ein gutes Stücklein frischen Butter, und ein wenig weißes Mehl, zwey junge

junge grüne Zwibel, mit Petersil klein geschnitten, etwas Salz und Verrürz 2. oder 3. Lemonien-Schnitzlein und ein wenig Erbisbrühe. Man läßt es zusammen sieden, doch muß die Brühe unter dem Sieden gerührt werden. Hierauf, wenn der Lax kein Wasser mehr hat, wird die Butterbrühe darüber angericht. Diese Brühe kan zu vielen Sachen und Fleisch gebraucht werden.

43) Art, die Rhein-Salmen zu Kochen

Die Rhein-Salmen können in allen Sachen gekocht werden wie der Lax. Man kan auch die Rhein-Salmen mit Del, Eßig und Pfeffer kalt zurichten.

44) Kleine auf Papier gekochte Fischen.

Wann die kleine Fischen aufgemacht seyn, so soll mans zu beeden Seiten ringlen und einsalzen, hernach abtrucknen, in Baumöl rösten, und kalt werden lassen. Man schneidt gepukten Knoblauch und Petersil ganz klein, aber nicht wenig, und röstet einen Theil mit den Fischen. Alsdann richt man einen Bogen Papier, der auf den vier Seiten einen guten Daumen hoch ist, und läßt den Boden so weit, als man vermeint, daß die Fischen genug haben. Man thut Baumöl in das Papier, und läßt es vor dem Feuer warm werden, damit das Papier trucken wird, und das Del halte. Hierauf kan man die Fischen darein richten, und den geschnittenen Knoblauch und Petersil, wie auch einen Sardeln darzwischen legen. Zuletzt, wenn man noch Baumöl dazugethan, legt man sie auf einen Koff, bis das Baumöl über der Blut siedt oder kocht. Diesem aber zu helfen, soll man einen heißen Hasen-Deckel darüber heben, und darnach Lemoniensaft darauf trucken, auf welche Art man es warm auf den Fisch geben kan.

45) Geseichte Lax-Felchen zu Kochen.

Die geseichte Lax-Felchen müssen in Wasser mit einem Pischel gesotten, und hernach mit der Butterbrühe

brühe, richt w

Wann man eine klein geseifer, Mu läßt alle Brühe in stand an

Die geringelt abgetrückt oder Ba

Die aufgesch den, wi

Wann man M sen nicht den die gebackten

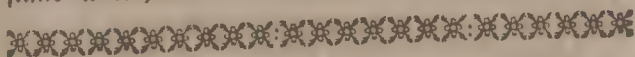
Die und auf man sie

an einem Fasttag zuzurichten. 15

Brühe, wie bey dem Lax vorgeschrieben stehet, angericht werden.

46) Geseelte Renken zu kochen.

Wann die geseelte Renken gesotten seyn, so macht man eine Brühe mit gebranntem Mehl und Butter, klein geschnittenen Lemonien-Schaalen, Salz, Pfeffer, Muscatblüth und ein wenig Erbisbrühe. Man läßt alles zusammen eine Weile sieden, und wenn die Brühe über die Renken gegossen, kan man ohne Anstand anrichten.



Von

allerley gebackenen Fischen.

47) Felchen zu backen.

Die Felchen zum backen müssen aufgemacht und geringelt, hernach eingesalzen, und wann das Salz abgetrucket, gemelbiget, und in heissem Schmalz oder Baumöl gebacken werden.

48) Renken zu backen.

Die Renken sollen geschuppt, aufgemacht und aufgeschnitten, auch in allen Sachen zugericht werden, wie die Felchen.

49) Ruethen zu backen.

Wann die Ruethen aufgemacht seyn, so thut man Milch und Roggen auf die Seiten, dann sie müssen nicht gar stark gesalzen seyn. Im übrigen werden die Ruethen gebacken, wie die Felchen, und die gebackene Leber mit Milch dazugelegt.

50) Hechte zu backen.

Die Hechte müssen zu allererst sauber geschuppt und aufgemacht werden. Seyn sie groß, so theile man sie voneinander in Stücklein, sind sie aber klein, so

so läßt man sie ganz, und salzt sie hernach ein, wie die Felchen.

51) Karpfen zu backen.

Die groſſe Karpfen müſſen geſchupt, auf dem Rücken aufgethan, und zu Stücklein geſchnitten werden; wenn ſie aber klein ſind, ſo müſſen ſie ganz gebacken werden.

52) Die Schleyen zu backen.

Die Schlenen werden auch geſchupt, auf dem Rücken aufgemacht und eingefalzen, und hernach zugericht, wie die andere Fiſche.

53) Neun Augen zu backen.

Man ſalzt die Neun Augen, und ſchneidt ihnen den Spiz vom Maul. Darauf backt man ſie im Schmalz oder Baumöl, und gibts warm auf die Tafel.

54) Zinglen zu backen.

Dieſe müſſen aufgemacht und gebacken werden, wie die andere Fiſche. Es ſind auch die Grundeln, Säuglen und Koppen zu backen.



Von

allerley gebratenen Fiſchen.

55) Aelſchen zu braten.

Die Aelſchen werden aufgemacht, und die Gall ſamt den Därmen herausgenommen; das übrige bleibt ganz darinnen, hernach ſalzt man ſie ein, und bratet ſie auf einem Koſt.

56) Felchen zu braten.

Die Felchen werden aufgemacht, und zu beeden Seiten geringelt, eingefalzt, gebraten, und ſodann warm oder kalt auf die Tafel gegeben.

57) Ael

an einem Fasttag zuzurichten. 17

57) Aalsfische zu braten.

Man muß den Aalsfischen die Haut abziehen, hernach ringlen, sie einsalzen, und zu kleinen Stücklein schneiden, daß man sie an einen Bratspieß anstecken und hernach braten kan. Sonst bratet man sie auch auf einem Rost, Stücklenzweis oder ganz, und gibts warm mit Lemonien und Pfeffer auf die Tafel.

58) Sechre zu braten.

Wann der Hecht nicht groß ist, so wird er geschuppt, aufgemacht, und der Ruckrad davon gethan. Man salt ihn ein, runkt solchen hernach in Butter, und besäet ihn wohl mit Semmelbrösamlein. Alsdann wird er auf einem Rost gebraten, und warm angericht mit Sardellenbrühe oder mit Eßig, Pfeffer und Salz, und einem klein geschnittenen darein gerührten Zwibel.

59) Karpfen zu braten.

Man muß die Karpfengall heraus nehmen, und ihn hernach ein wenig von einander theilen, damit, wann der Karpf gebraten ist, man ihn auf dem Rücken leichter aufthun kan.

60) Brachsen zu braten.

Diese werden auch vorher aufgemacht, daß man die Gall heraus nehmen und einsalzen kan. Hernach werden sie auf einem Rost gebraten, und kalt auf die Tafel geben.

61) Waller zu braten.

Wann die Waller aufgethan seyn, so kan man sie 2. Spannen lang mit dem Kopf voneinander theilen, daß 2. Stück nach der Länge werden. Das mittlere soll zu runden Stücken nach der Quer geschnitten, das hintere aber zu 1. oder 2. Stük also gelassen werden. Es wird Alles eingesalzen, hernach auf einem Rost gebraten, und eine gute Capernbrühe darüber gemacht.

Was ich von dem Waller wegen der Abtheilung melde, ist von einem grossen zu verstehen; dann die Kleinen könn. n nicht in so viel Theile abgetheilt werden. Doch sollen die Wälder sowol zum Sieden als braten, wenn sie andertz ein wenig groß sind, allezeit also abgetheilt seyn.

62) Huechen zu braten.

Wann die Huechen aufgemacht seyn, so werden sie geringelt und ganz gebraten. Sonsten wird der Kopf Stückweis abgetheilt, und aus dem übrigen runde Stüklein gemacht, wie von dem Waller vor gesagt ist. Hernach werden sie auf dem Rost gebraten, und mit Brühe warm, oder kalt ohne Brühe angericht.

63) Rencken zu braten.

Wann die Rencken aufgemacht seyn, so thut man etliche Cramerbeer darein. Hierauf werden sie gesalt, hernach gebraten, und warm, oder kalt ohne Brühe auf die Tafel gegeben.

64) Ruethen zu braten.

Wann die Ruethen aufgemacht seyn, so thut man allererst die Leber, Milch und Nogen heraus. Darauf werden sie gesalt, von ihrem Schleim getrübet, und kleine Stüklein 3. Zinger lang, daraus gemacht. Diese steckt man an einen kleinen Spieß, begießet solche wohl mit Butter und besäet sie mit Semmelbrosamen. Zuletzt werden sie auf einem Rost gebraten, und also, wenn die Leber, Milch und Nogen mit Butter, Lemonien, Morachen und gutem Gewürz wohl gekocht ist, warm auf die Tafel gegeben. Man kan andere Fische auch braten, die hier nicht benennet werden.

65) Den Laperdong zu kochen.

Wann dieser wohl gewässert ist, so muß man ihn mit kaltem Wasser aufstellen und gemacht kochen, hernach zudecken und in der Brühe eine Weile stehen lassen.

lassen. S
frischen
Petersil,
und Mus
Milch.
und läßt
aber mus
auch anste
Gleich
öl zu geb
mit gepuz
Semmel
man noch

Wann
man ihn
und Sieden
die 3. vor
gemein m
Weise ge
Stoekfisch
wohl abg
Milch we
Brod dar
Ehern, u
und Gew
daß es zu
man die
gefüllten S

Man
läßt ihn
blitz, B
mit Butte

an einem Fasttag zuzurichten. 19

lassen. Man nimmt alsdann ein gutes Stücklein frischen Butter, einen klein geschnittenen Zwiebel mit Petersil, ein wenig weißes Mehl, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, wie auch vier Eß-Löffel voll süße Milch. Den gesottenen Lazerdong legt man darzu, und läßt ihn auf der Glutpfanne sieden; die Brühe aber muß zu Zeiten umgerührt werden. Man kan auch anstatt der Milch Erbisbrühe nehmen.

Gleichfalls ist anstatt des Butters gutes Baumöl zu gebrauchen, auch für den Zwiebel Knoblauch mit gepuztem Petersil, und anstatt des weißen Meels Semmelbrosamen. Ehe man anrichten will, kan man noch etwas von Lemoniensaft dazzu thun.

66) Stockfische zu kochen.

Wann der Stockfisch wohl gewässert ist, so muß man ihn mit frischem Wasser und Salz aufstellen und sieden lassen. Hernach kan der Stockfisch auf die 3. vorgemeldte Arten gekocht, oder wie sonst insgemein mit Milch oder Schmalz, oder auf folgende Weise gefüllt werden. Nimm von dem gesottenen Stockfisch so viel als du vornehmest hast; wann er wohl abgeseigen ist, laß vor $\frac{1}{2}$ Kr. Semmel in der Milch weichen, preß die Milch heraus, leg das Brod darein, mache ein Fingerhuts mit 6. oder 8. Eiern, und thue noch Zwiebel und Petersil mit Salz und Gewürz dazzu. Dieses alles schneide ganz klein, daß es zu einer rechten Fülle wird; mit dieser kan man die Stockfische füllen, und hernach wie einen gefüllten Karpfen vollends kochen lassen.

67) Die Hausen zu kochen.

Man schneidet den Hausen zu Stücklein, und läßt ihn mit Wein, Wasser und Salz, Muscatblüth, Pfeffer und Lorbeer sieden. Hernach wird er mit Butterbrühe und Baumöl angericht.

68) Eine andere Art.

Wann du schöne Stücklein von Hausen hast, so salz und brate sie auf dem Rost, mache eine gute Zwiebelbrühe mit Sardellen und Capern darüber, und gibs warm auf den Fisch.

Der Hausen ist auch gut in einer Pastete, welche aber bey anderthalb Stunden backen muß.

69) Gekochter Stiel.

Dieser kan in Wein oder Wasser gesotten, hernach mit Rosmarin, Salz und anderem Gewürz, wie die Hausen gekocht und gebraten werden, wie oben steht.

70) Den Castor oder Biber zu kochen.

Man kan den frischen Biber sieden, braten, oder in eine Pastete richten, wie ein Reh, und von gesottene Suppen mit Zwiebel, oder von andern Sachen eine Brühe darüber machen. Wann der Biber gefelcht ist, so wird er wie anderes Fleisch gesotten.

71) Bibereschweif mit den Füßen zu kochen.

Man legt den Bibereschweif auf einen Rost, und stellt ihn auf die Glut, damit man die Schuppen abschälen kan. Die Füße muß man in heißem Wasser abbrühen und putzen, wie kälberne Füße, und den Schweif in Wasser und Salz sieden, wann sie genug gesotten seyn, so rührt man sie in Butter um, und besäet sie mit Semmelbrosamen; darauf stellt mans noch eine Weile auf den Rost, und gibts warm auf den Fisch.

72) Schildkroten zu kochen.

Man schneidt den Kopf und die Spiz der Tappn von den Schildkroten, und läßt sie hernach in Wasser sieden, bis daß man sie schälen kan. Darauf thut man die Schalen weg, und schält die vier Biegel, putzt den Magen, Leber und Eyer, thut die Gall davon, und kochts mit Butter, Gewürz, Salz
und

und fl
was d
alles w

M
geut
und th
was d
na d
daran

W
ten, ab
Salz,
richtet
putzte
sieden,
auf dem

W
sieden,
mamt
ein we
blüth,
lein zu
schier he
röstets
in die
fertigen
kan, de
Lemonie
höck wi
gar gek
Die S
oder Pe

an einem Fasttag zuzurichten. 21

und klein geschnittenen Petersil und Zwiibel, mit etwas Lemoniensafft und ein wenig Erbisbrühe; wenn alles wohl gesotten, richtet man sie mit Eyerdotter an.

Man backt auch die Schildkroten, wenn sie also gepuzt sind; oder man läßt Baumöl heiß werden, und thut klein geschnittenen Petersil und Knoblauch, und darnach die Schildkroten darein, samt ein wenig Erbisbrühe mit Salz und Gewürz. Hat dieses schon eine Weile gesotten, richtets man mit Lemoniensafft an.

73) Schnecken zu Kochen.

Wann die Schnecken sauber gepuzt, wohl gesotten, abgetrunket und abgeschleimt seyn, so kommt Salz, Pfeffer und Muscatnuß daran. Hierauf richtet man sie mit frischem Butter in ihre sauber gepuzte Häuslein, kocht sie auf einem Rost, daß sie sieden, und gibts hernach mit frischen Lemonien warm auf den Tisch.

74) Eine andere Art.

Weil die Schnecken hart, so soll man sie wohl sieden, und ein Gehöck daraus machen. Man nimmt einen grünen Zwiibel, Petersil, Knoblauch, ein wenig Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muscatblüth, schneidt dieses alles mit den Schnecken ganz klein zu einem Gehöck, läßt Baumöl in einem Geschirr heiß werden, thut die Schnecken darein, und röstets auf der Glut; alsdann kan man das Gehöck in die Häuslein einfüllen, und auf einem Rost fertig machen, wie die ersten. Wer von Del nicht essen kan, der muß anstatt dessen Butter nehmen. Die Lemonien sind dabey nicht zu vergessen. Dieses Gehöck wird auch mit ein wenig Erbisbrühe vollends gar gekocht, und also mit Lemoniensafft angericht. Die Schnecken werden auch gebacken in Schmalz oder Del.

75. Die Frösche zu kochen.

Wann die Frösche gepuht seyn, so salzt man sie ein, und backts hernach im Schmalz oder gutem Baumöl. Die Füße werden sonst bis zu den Knien weggeschnitten, die Beinlein von einem Schlegel mit dem Finger abgebrochen, und das Fleisch von dem andern darüber geschoben; alsdenn gibt man sie eingefalzen und gebacken warm auf den Tisch.

Die Frösche werden auch eingemacht. Man legt sie in heißes Wasser, und deckts eine kleine Weile zu ohne sie kochen zu lassen. Wenn sie wieder abgestiegen, nimmt man ein Stücklein frischen Butter, Peterfil und Zwiibel klein geschnitten, Salz und Gewürz nach Belieben, läßt die Frösche darinn kochen mit ein wenig Erbisbrühe und Lemonien-saft und richts mit 1. oder 2. Eyerdottern abgerührt an.

Die Frösche können auch mit Baumöl eingemacht werden. Man nimmt statt der Zwiibel Knoblauch, legt die Frösche samt allem in heißes Del, und läßt sie mit ein wenig Erbisbrühe kochen; der Eyerdotter bleibt hier weg.

76) wie man an einem Fasttag Würst machen kan,

Nimm das Fleisch von einem dreyßfündigen Karpfen, desgleichen von einem Ablasfisch. Sind die Gräte weg, so thue gepuhten Maqaran und Peterfil, einen in Baumöl geröstten Zwiibel, gestoffenen Pfeffer, eine geriebene Muscatnuß und Salz darunter. Dieses alles schneide ganz klein, und wenn vorher eine Hand voll weißes Mehl darein gerührt ist, so formir hernach von diesem Gehöck die Würst. Darauf stelle eine Pfanne mit frischem Wasser auf das Feuer, und wenn die Würste eine halbe Viertelstund darinn gesotten, so brate sie auf einem Rost wie die andere, und gibß warm auf den Tisch. Man

an einem Fasttag zuzurichten. 23

Man kan auch die Karpfen-Milch zu kleinen
Würsten schneiden, und unter das Geheß mischen.



Von

allerley Brühen an einem Fasttag.

77) Sardeln-Brühe mit Butter.

Nimm 2. oder 3. gepuzte Sardeln, schneide et-
liche Capern klein, und nimm einen halben Bierling
Butter, etwas von weißem Mehl, Salz, Gewürz,
ein wenig Wein, 2. oder 3. Lemonienschitz, und
was weniges von Erbisbrühe. Dieses alles laß zu-
sammen sieden, doch muß es allweg gerührt seyn.
Man kan Schwammen-oder Hechten-Leber, auch gan-
ze Capern damit sieden.

78) Rothe Sardeln-Brühe mit Butter.

Mache eine Brühe nach vorgeschriebener Art,
und an statt der Erbisbrühe nimm rothe Krebsbrü-
he darzu. Diese zwey Sardelnbrühen schicken sich
gar wohl zu gekochten Hechten, zu blau gekochten
Karpfen, Gerben, und andern Fischen mehr.

79) Eine andere Sardeln-Brühe mit Oel.

Man nimmt 2. oder 3. gepuzte Sardeln, und
schneidet dieselbe mit Knoblauch und schon grünen
Petersil recht klein, darauf werden sie mit gutem
Baumöl begossen, und etwas von Pfeffer, Muscat-
nus, auch gar wenig von Erbisbrühe dazu gethan.
Man rührt sie auf der Glut, daß die Sardeln zer-
gehen, und truckt zuletzt ein wenig Lemoniensaft dar-
ein. Diese Brühe ist gut zu gekochten und gebacke-
nen Fischen, sonderlich zu den kleinen Gerben.

80) Eine andere Brühe mit Butter.

Diese Brühe ist gut und tauglich zu dem Stock-
fisch, zu Capern, zu Aeschen und Pirksling, Ren-
ken,

Fen, und andern Fischen mehr, welche im Wasser mit Salz und Petersil gesotten seyn. Sie wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt einen Vierling frischen Butter, und thut ein wenig weisses Mehl, einen geschnittenen Zwiebel mit etwas Salz und Muscatnuß, auch 4. oder 5. Löffel voll süße Milch dazu. Wann der Stockfisch recht gesotten, so wird er abgeseigt, und in die Schüssel zu dem Butter gesetzt, wo man ihn auf einer Gnipfanne sieden läßt, und zu Zeiten ein wenig umrührt.

Auf gleiche Art soll man andere obgemeldte Fische ebenfalls tractiren.

81) Wie man die Fisch-Pasteten machen soll.

Es ist zu wissen, daß einige Arten von Fischen ganz in eine Pastete eingeschlagen werden müssen, als ein schöner Felche, ein schöner Karpf und dergleichen, welche billig ganz bleiben; andere Fische aber können zu Stücklen geschnitten, in Wasser und Salz abgebrüht oder gesotten werden.

82) Felchen-Pastete.

Nimm 2. gleiche Felchen, wasche sie sauber, schneid sie auf an dem Rücken, und thue das benodthigte von Salz und Gewürz daran. Hernach schneid 4. geputze Sardellen und 20. Capern, mische sie wohl unter ein halb oder $\frac{2}{3}$ Pfund Butter; alsdann mach 2. Blatt von gutem wirben Teig, richt ein wenig Butter darauf, und die 2. Felchen darüber, den Bauch aegeneinander, daß sie ein wenig gebogen seyn, damit die Pastete ablang werde. Den übrigen Butter thue inzwischen in die Rinde, bestreich die Pastete um und um wohl, bedeck sie darnach mit dem andern Blatt, schneid den übrigen Teig einen Daumen breit ab von der Pastete, mach ihn zusammen, und walg ihn wieder aus. Darauf mach 2. Umschläge daraus 4. Finger hoch um die Pastete

Pastete
hernach
backen.
Ewerde
in der
hinein,
ei ande

M
über
Ball h
Gewür
len C
mehr
wird;
portion

M
Fische
wasch
lein.

mit C
bern P
ist, so
ist von
Teig,

Zu
von ein
nehmen
Salz,
nig fris
ses alle
aus ger
Stück

Pastete herum, bestreich sie wohl mit Eyer, schieb sie hernach in Ofen, und laß sie anderthalb Stunden backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm 2. Eyerdotter, rühre sie mit ein wenig Erbsenbrühe, die in der Pasteten ist, gieß hernach alles in die Pastete hinein, und schüttle sie wohl, daß die Brühe unter-
einander kommt, und dick wird.

83) Karpfen-Pasteten.

Man nimmt einen schönen Karpfen, schuppt denselben sauber, schneidet ihn ein wenig auf, nimmt die Haut heraus, und thut das benötigte von Salz und Gewürz daran. Man tractirt übrigens diese in allen Sachen wie die Felchen-Pasteten, außer daß mehr Butter zu diesen, als zu den vorigen erfordert wird; denn wie bey allem, so ist auch hier die Proportion wohl zu bemerken.

84) Eine andere Fisch Pastete.

Nimm Hechte, Karpfen, Ruethen, oder andere Fische nach Belieben, schupp dieselbe, mach sie auf, wasch sie darnach sauber, und schneide sie in Stückelein. Hieraus sied selbige ab in Wasser, giesse es ab, und wasch die Fisch an mit Salz und Gewürz, wie die Fische, Capern und Butter, wie zu den andern Pasteten erforderlich ist. Wenn es also zugericht ist, so mache die Pastete halb rund, wie vor gesagt ist von den Fleisch-Pasteten, in Butter oder mürben Teig, doch aber, daß sie wohl gebacken wird.

85) Eine kleine Pastete mit Gehöck.

Zu den kleinen Fisch-Pasteten kan man das Brät von einem Karpfen und von einem abgezogenen Ahl nehmen, samt etwas grünen Zwiebel und Petersil, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, worzu noch ein wenig frischer Butter und Lemoniensaft kommt. Dieses alles wird klein geschnitten und ein Gehöck daraus gemacht. Das übrige ist, wie hievor bey der Fleisch-Pasteten geschrieben stehet, in Acht zu nehmen.

Arten, Dorten zu machen.

86) Pförsching: Dorten.

Nimm Pförsching nach Belieben, scheele und schneide sie von dem Kern hinweg, lege die Pförsching in eine Pfanne mit Zucker, und lasse sie so auf der Glut ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten, so richt ein Blatt von einem mürben Teig in eine Dortenpfanne, und wann die Pförsching kalt seyn, so richt sie auf den Teig, schneide den übrigen Theil davon rund herum, und mach einen Lorbeer-Kranz darum, und wenn dieser wohl bestrichen, so setze die Dorte in den Ofen. Ist sie gebacken, so richt sie auf ein Teller, besäe sie mit Zucker, und gib sie warm oder kalt auf den Tisch.

87) Aepfel: Dorten.

Die Aepfel müssen in allen Sachen geschält, geschnitten und gekocht werden, wie die Pförsching.

88) Birn, und Quitten: Dorten.

Birn und Quitten müssen entweder in der Aschen gebraten, oder in Wasser mit Zucker gesotten, und hernach erst klein geschnitten und zugericht werden, wie die Pförsching und Aepfel.

89) Dorten von Kirschen.

Nimm frische Kirschen, thue ein Stücklein Zucker in eine Pfanne, und brähe die Kirschen darein, daß der Saft über den Zucker kommt. Die Kern müssen weg, stelle sodann die Pfanne auf die Glut, und lasse es zusammen sieden. Wann die Kirschen gesotten sind, so richt sie in die Dortenpfanne, wie gesagt ist von Aepfeln und Pförsching.

an einem Fasttag zuzurichten. 27

90) Ammerellen: und Weichsel: Dorten.

Die Ammerellen und Weichsel werden auch tractirt wie die Kirschen, ausgenommen, daß mehr Zucker dazu erfordert wird.

91) Hollbeere: Dorten.

Hollbeer, Erdbeer und Weinbeer müssen auch mit Zucker ohne Wasser gekocht seyn; doch müssen Weinbeer mehr Zucker haben als die andern.

92) Melonen: Dorten.

Wenn die Melonen wohl zeitig seyn, so schäle dieselbe, und schneide sie in Schnitzlein. Nimm die Kern und das Käsewerk davon, so darinn ist, und laß den Zucker kochen, bis er dick wird wie ein Saft, alsdann thue die Melonen darein, laß sie noch kochen, und rühre zu Zeiten um. Wenn sie gekocht, so laß sie kalt werden, mache sodann einen Saft von Butter oder andern mürben Saig, und richte wie die andern Dorten. Was übrig bleibt, laßt sich aufbehalten, so lang man will.

93) Eine gute Citronat: Dorte.

Nimm ein halb Pfund oder Vierling von eingeschnitten Citronaten, und drey oder 4. Äpfel. Die Kern und Schalen müssen hinweg, schneide die Citronen und Äpfel, samt einem Vierling frischen Butter so klein, daß man die Sachen nicht auseinander kennt; thue noch ein wenig Pomeranzenblüth: Wasser dazu, rund gestossenen Zimmet wohl untereinander gerührt, richte zwischen 2. Blättlein Butter: Saig, beschneide die obern nach Belieben zu einem Zierrath, bestreich die Dorten, und lasse sie eine Stund backen. Sowol diese als die Spinat: Dorten müssen warm auf den Tisch gegeben werden.

94) Eine Spinat: Dorte zu machen.

Nimm sauber gewaschen Spinat, wasch denselben wohl, und seihe das Wasser ab; darauf lege den Spinat

Spinat in eine Pfanne auf das Feuer, daß das Wasser davon gehet, preß den Saft hinweg, und schneide den Spinat nicht gar klein, lege ihn wieder in eine Pfanne mit einem guten Stücklein frischen Butter, einem Gläslein weissen Wein, einem halben oder ganzen Vierling kleine Weinbeer, gestoffenen Zimmet, einem Vierling Zucker, und etwas Salz. Dieses alles muß auf der Glut gekocht, dann wieder kalt werden. Hierauf macht man eine Dorte mit Butter-Saig, dünn ausgewällt, bestreiche sie mit Eiern, und läßt sie backen.

95) Eine Mues-Dorte.

Nimm ein halb Maas Milch, thue einen Vierling Zucker samt etwas Salz darein, und laß es siededen, alsdann nimm einen guten Löffel voll weisses Meel, und schlag 4. frische Eier darein, klopfe und rühre wohl um, damit es nicht knollig bleibt, reibe ein wenig Lemonienschalen darein, und rühre unter die siedende Milch, stell es wieder auf das Feuer, und rühre so lang, bis es siedet; alsdann laß das Mues kalt werden, und richte in die Dorte, wie andere Dorten.

96) Butter-Kräpflein mit Mues.

Mach einen Butter-Saig an, und wann dieser recht ausgewällt ist, so nimm ein oder anderthalb Löffel voll von dem vorigen Mues auf ein jedes Kräpflein, überschlage sie mit dem Butter-Saig, bestreiche mit Eiern, und schneide halb rund, wie einen halben Mondschein; darauf laß sie wohl backen, bestreiche sie mit Zucker, wann du anrichten willst.



Arten, ein Mues zu machen.

97) Ein weißes Mues.

Nimm eine halb Maas Milch, thue einen Bier-
 in Zucker, samt etwas Salz darein, und laß sie
 da. Nimm unterdessen 4. frische Eyerklar, klopfe die-
 selbe wohl, und wann der Schaum wohl dick ist, so
 thue einen kleinen Löffel voll schönes weißes Meel
 darein, und rühre wiederum untereinander, alsdann
 gieß ein wenig von der siedenden Milch darein, stelle
 es hernach zum Feuer, und rühre, bis es anfangt
 zu sieden. Hernach wird es gleich wieder von dem
 Feuer hinweggethan, und abermalen gerührt, bis es
 ein wenig erkaltet, damit es kein Häutlein bekommt.
 Man kan das Mues warm oder kalt geben, und
 wenn es von dem Feuer kommt, kan man noch ein
 wenig Pomeranzenblüth, Wasser darein gießen.

98) Eine andere Art.

Nimm ein halb Maas Milch, und einen Bier-
 in Zucker, ein wenig Salz, zwei Lemonienschalen,
 und laß es sieden. Unterdessen nimm einen kleinen
 Löffel voll weiß Mehl, rühre 6. Eyerdotter darein,
 thue ein wenig Milch dazu, und wann diese siedt,
 so rühre alles untereinander. Hierauf wird das
 Mues von dem Feuer weggethan, und öfters gerührt,
 damit es keine Haut bekommt.

99) Noch eine Art.

Nehme Milch, Zucker und Salz wie zuvor, thue
 ein wenig ganzen Zimmet darein, und laß es sieden.
 Anstatt des Meels wird ein halber Bierling klein ge-
 stoffene Mandeln genommen, selbige mit 4. Eyer an-
 gerührt, und in die siedende Milch gethan. Dieses
 Mues soll man länger sieden lassen, als die andern.

30 Verschiedene Arten, von Eyer

100) Pistasch-Mues.

Dieses wird gemacht wie ein Mandelmues, auch genommen, daß man anstatt der Mandeln Pistasch nehmen soll.

101) Ein Mues von Reis.

Nimm ein halb Pfund Reis; wenn dieses reiß gepuzt, gewaschen, und fein abgeseigt ist, so gib es in einem Mörtel, und säe es durch ein feines Sieb. Darauf nimm eine Maas süße Milch, und so viel Raun, samt einem halb Pfund Zucker, thue alles zusammen in eine Pfanne, rühre das Reiß darein, und laß es sieden, so lang bis das Mues Brockenweis von dem Kochlöffel fällt. Wanns also kocht ist, so gieß das Mues in die Mödel, die dazu bereitet sind, und richts hernach an, wanns kalt ist. Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser ist sehr annehmlich, wanns darein gerührt und damit gesotten wird.

Verschiedene Arten,

Eyer zu kochen.

102) Gefüllte Eyer.

Nimm Sauerampfer, Kerbelkraut, Petersil, Piesen und Bertram. Diese Kräuter alle werden sauber gewaschen, und wenn das Wasser wiederum abgeseigt, ganz klein geschnitten, und auf der Glutpfanne gekocht. Man nimmt hernach hart gekochte Eyer, nach Belieben, macht 2. Theil daraus, schneidet den Eyerdotter unter die Kräuter, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und läßts noch eine Weile kochen. Zuletzt, wenn vorher die weiß gekochte Eyer darauf gelegt sind, gibt mans warm auf den Tisch.

103) Eyer

an einem Fasttag zuzurichten. 31

103) Gekochte Eyer mit Brod.

Nimm klein geriebenen Semmel, laß ein Stücklein Butter zergehen, und thue das geriebene Brod samt ein wenig Zucker darein. Hierauf werden frische Eyer nach Belieben dazu genommen, und mit ein wenig süßer Milch, Brod, Zucker und Salz gesetzt. Dieses alles läßt man zusammen wohl kochen, damit es aber eine rechte Farbe bekomme, so nimm die heiße Glutschaukel eine gute Weile darüber gehoben, da dann die Eyer eine rechte Farbe bekommen. Zuletzt werden sie auf ein Teller, mit Zucker und andern dergleichen Sachen besäet, angericht.

104) Eyer in Spiegel zu kochen.

Laß ein Stücklein frischen Butter zergehen in einer Schüssel auf der Glutpfanne, und thue frische Eyer, eins nach dem andern darein, daß der Dotter nicht zerbrochen wird. Darauf wird etwas Salz dazu genommen, und ein wenig Muscatnuß darauf gerieben; da dann zuletzt nur dieses noch zu beobachten ist, daß man die Eyer nicht zu hart muß werden lassen.

105) Eyer mit braunem Butter zu kochen.

Schlag frische Eyer in eine Schüssel, so viel beliebt, daß der Dotter nicht zerbrochen wird, salze sie, und leg ein Stücklein frischen Butter in eine Pfanne; diesen laß braun werden, und die Eyer eine Weile darinn kochen. Sind sie genug gekocht, so schütte ein wenig Eßig daran, und gibß warm auf den Tisch.

106) Eyer mit Milch gekocht.

Schlage 2. oder 3. Eyer auf, salze sie, und thue Zucker, nebst ein wenig Rosen- oder Pomeranzblüth-Wasser darein. Rühr die Eyer wohl mit guter süßer Milch oder Raun, laß ein Stücklein Butter in einer Schüssel zergehen, gieß die geklopfte Eyer

32 Verschiedene Arten, von Eyer

Eyer darein, und laß sie auf der Glut kochen. Ubrigens muß eine heiße Glutschaukel darüber gehoben werden, daß die Eyer eine schöne Farbe bekommen.

106) Eine andere Art.

Klopf ein paar Eyer, wie zuvor mit den benöthigten Sachen. Schneide sodann einen ganzen Eymel gewürfelt, daß dennoch alles beieinander bleibt, leg die geschnittene Semmel in eine Schüssel, und gieß die geklopfte Eyer Milch nach und nach hinein, bis die Schüssel voll ist, welche man zuerst, daß die Glut oben und darunter kommt, und alles wohl ausgekocht wird, in einen warmen Ofen stellt.

107) Fricassee von geschnitzten Eyern.

Nimm 6. oder mehr hart gesottene Eyer, thue den Dotter auf die Seite, schneide das Weiße zu Schnitzeln, wie Ruttelfleck, und kochs mit geschnitzten Zwiebeln, Petersil, Salz und Gewürz, samt frischem Butter und ein wenig Eßig, wezu endlich nicht viel von Erbsenbrühe und grünen Weinberleem kommt. Man kan ebenfalls Morachen, Schwämme oder Capern, wie auch gesotten und kurz gekautene Spargeln dazzu kochen, und hernach anrichten.

108) Fricassee mit Milch-Raun.

Schlage Eyer auf, so viel du willst, thue das Weiße halb davon, nimm anstatt dessen so viel Raun, und Salz wie sonst. Klopf die Eyer wohl, laß hernach den Butter heiß werden, wie sonst, und thue die Eyer darein. Darauf kan man die gemachte Fricassee mit Zucker anrichten.

109) Fricassee mit Petersil.

Nimm Eyer nach Belieben, wann dieselbe aufgeschlagen seyn, so nimm eine Handvoll klein geschnitzten Petersil und Salz, klopf es wohl, mit einem guten Butter und laß ihn in der Pfanne zergehen. Darauf

an einem Fasttag zu kochen. 33

Darauf mache die Fricassée und richte sie hernach an, wie es dir am besten gefällt.

110) Fricassée mit Zwiebel.

Nimm geklopfte Eier so viel du willst, hernach 4. geschälte Zwiebel, schneide sie rund, und setze sie in einer Pfanne mit Schmalz, daß sie braun werden, und rühre sie unter die Eier. Das übrige thue wie bey andern Fricasséen beobachtet.

111) Fricassée mit Brod und Käß.

Nimm so viel geklopfte Eier wie zuvor, thue geriebenes Brod und geriebenen Käß darein, und klopfe noch einmal zusammen.

112) Eier in Wasser verlohren mit einer Brühe.

Nimm frische Eier, und verlehre sie in Wasser, wie sonst gewöhnlich, und daß sie schön ganz bleiben. Nimm eine Handvoll jungen Sauerampfer, stoß und presß den Saft heraus, laß ein Stücklein Butter zergehen, rühre einen Eerdotter darein, mit Salz und Muskatnuß, so viel du vonnöthen, darzu rühre den grünen Sauerampfer-Saft darein, und wenn die Eier wohl gefiechen sind, so richt sie an mit der grünen Brühe. Man richt sie auch an mit einer Brühe, oder mit Sardellen-Brühe.

113) Ein Fingerührtes mit Sardellen.

Nimm ein Stücklein frischen Butter, und sauber gepuzte Sardellen, laß sie in einer Schüssel zergehen, thue so viel Eier darein, als zu der Brühe vonnöthen ist, und rühre also auf der Glut, bis das Fingerührte genug gekocht ist, nur daß es nicht zu hart werde.

114) Ein Fingerührtes mit Agrest.

Nimm geklopfte Eier und frischen Butter in eine Schüssel, stell es auf das Feuer oder Glut, und laß es anrühren; presß den Agrest darein, salze es und rühre, bis es genug gekocht ist.

115) Ein

115) Ein Fingerührtes mit Käß.

Nimm frischen Butter und geriebenen Parmesan-Käß, samt ein wenig Wasser, rühre so lang an auf der Glut, bis der Käß und Butter zergangen; thue hernach die geklopft Eyer darein, und rühre so lang, daß sie nicht gar zu hart werden.

Die andere Arten von Fingerührten werden alle gemacht wie die vorgeschriebene, aber nur mit Butter und Eyer allein.

116) Eyer in Schnee.

Nimm 12. Eyerklar, so frisch als du sie haben kannst, und thue den Dotter in eine Schüssel mit einem Stücklein frischen Butter und Salz. Dieses laß auf warmer Aschen gemacht kochen, klopfe das Weiße aus, daß der Schaum dick wird, thue den halben Theil in eine Schüssel, und laß es vor dem Feuer trocknen. Darauf wird gekochter Eyerdotter, und sodann der übrige Theil von Schnee oder geklopften Eyerklar dazu genommen, und die heiße Glutschaukel darüber gehoben, daß der Schnee eine saubere Farbe bekommt, worauf man ohne Anstand mit Zucker anrichten kan.

117) Eyer in Gläser.

Man tractirt in allen Sachen, wie oben von den Eyer mit Brod vorgeschrieben steht, ausgenommen daß zu diesen ein wenig mehr Raun und Zucker erfordert wird. Nimm so viel Kelchgläser, als du vonnöthen hast, stells auf ein Blatt vor das Feuer, und thue in ein jedes Gläslein ein wenig Butter. Wenn dieser zergangen, so lege die dazu gerichtete Eyer und Brod darein, und drehe das Blatt vor dem Feuer oft um, daß die Sachen allerweg kochen. Sind sie recht gekocht, so kehre die Gläser nacheinander um, auf ein Fells, die Spiz in die Höh, und garnire sie mit candirtem Citronat, und überzogenen Zimmet.

Eliche

an
Etliche
weSchäl
in
ru
Echal mSchäl
und laß d
sie nochma
abgesiege
meranzent
ranten-RePuz 3
C. D
in doben
sotten wer
werden sieMan
länge, un
sie nicht g
Knöpf sch
Salz in k
und wenn
Salat mit12
Man
he auf der

an einem Fasttag zuzurichten. 35

Etliche Gattungen von Salat,

welche sowol an einem Fleisch- als Fasttage
können gebraucht werden.

118) Salat von Citronat.

Schäle eine schöne und grosse Citrone, ganz sub-
derer gelben Schale, hernach das Weiße zu
runden Schnitzlein, richts hernach auf eine
Schale mit Zucker an, und garniers mit Blumen.

119) Gefottener Citronat-Salat.

Schäle und schneide den Citronat, wie zuvor,
und laß die Schnitz in Wasser sieden, darauf lege
sie nochmalen in kaltes Wasser; wenn dieses wieder
abgesieget, so richts an mit Zucker, Wein- und Po-
meranzenblüth-Wasser, und garniers mit Marge-
ranten-Kern.

120) Gefottener Artischocken-Salat.

Puz 3. oder 4. Artischocken, und schneids zu 4.
Theilen; die übrigen Blätter und Pelz lege
in Wasser, und laß sie darinn mit dem
Wasser kochen, doch so, daß sie nicht ver-
sotten werden. Wenn sie wieder kalt worden, so
werden sie mit Baumöl, Eßig und Pfeffer angericht.

121) Gefottener Spargel-Salat.

Man schneidt die Spargeln alle in einer gleichen
Länge, und schabt sie sauber, läßt sie sieden, daß
sie nicht gar zu lind werden, auch die Spiz oder
Knöpf schön ganz bleiben. Darauf legt man sie mit
Salz in kaltes Wasser, so bleiben sie schön grün,
und wenn man sie wieder heraus gethan, wird der
Salat mit Del, Eßig und Salz angemacht.

122) Gefottener Salat von Broccoli.

Man nimmt zu Frühlingszeit die Broccoli, wel-
che auf denen im Herbst abgeschnittenen Kröspsen und
Wer-

36 **Etliche Gattungen von Salat,**

Wersingkraut noch stehenden Stenzen und Wurzel wachsen. Dießibige werden gepuzt, und die Häu-
lein an denen Stengeln abgeschält. Man läßt sie
hernach in Wasser sieden, und kalt werden, nichts so
dann mit Del und Eßig, wie die Spargeln, an.

123) **Gesottenen Cigory Salat.**

Wann die Cigory Wurzel schön gepuzt, und
nach der Länge geschnitten seyn, so lasse sie in Was-
ser sieden, und hernach kalt werden; seihe sie wieder
ab, worauf man sie sodann mit Wein oder Eßig,
mit gutem Baumöl und Zucker, auch mit abgefot-
ten Weinbeeren anrichten kan. Dieser Salat ist
nicht unannehmlich für Gesunde und Kranke.

124) **Gesottenen Selleri Salat.**

Wann der Selleri gepuzt und geschnitten ist, so
läßt man ihn in Wasser sieden, und hernach kalt
werden. Man macht ihn an, wie einen andern Sa-
lat, und giert ihn mit den abgeputzten Blättern, so
man in frischem Wasser aufbehalten, da der Selleri
geputz worden.

125) **Gesottener Hopfen Salat.**

Wann der Hopfen sauber gepuzt ist, so läßt man
ihn in Wasser sieden, und hernach kalt werden. Je-
er wieder abgesiegt, so kan man ihn mit größern
auch gesottenen Hopfen, auf eben die Art, wie die
Spargeln, anrichten.

Im Fall kein grüner Hopfen vorhanden wäre, so
kan die Schüssel mit Brocholi an dieser statt geziert
oder garniert werden.

126) **Gesottener Salat von Ludsstöcklen.**

Man nimmt die erstere Gesehoh oder Doltzen,
die von Luds oder Liebstöcklen im Frühling aufschie-
ßen oder wachsen. Dieselbe muß man von ihren klei-
nen Häutlein schälen, und in Wasser ein wenig ab-
brühen,

an einen

brühen,
ohnehin
schmaß er
wie die C

Wan
ist so la
r
man
und tief

Nimm
sauber, t
darein, u
anderen C

Man
dem wilt
machts in
abgefotter

Je
geschnitte
wenig Es
mit Ram

Nimm
den Cucu
ne Schü
und schn
sel Rand
dern Sch
garniers

Man
in Aische

alat,

Wurzeln
die Häute
an läßt sie
richts so
eln, an.

epuzt, und
e in Bal
sie wieder
der Eßig,
abgesotte
Salat ist
fe.

ten ist, so
rnach kalt
ndern Sa
ättern, so
der Seller

läßt man
erden. Ist
größerm
t, wie die

wäre, so
att geziert

en.
r Dofsen
aufschiel
hren Flei
wenig, ab
brühen

an einem Fleisch, oder Fasttag zuzurichten. 37

brühen, dann es braucht nicht viel siedens, weil er
ohnehin ganz lind und zart ist, auch sonst den Ge-
schmack ein wenig davon geht, man richtet sie an,
wie die Spargeln, mit Del und Eßig.

127) Gesottenen Carviol, Salat.

Nimm den Carviol Stückleinweis sauber gepuzt
in Wasser, laß ihn in Wasser kochen, und hernach kalt
rücken, alsdann, wenn er wieder abgeseigt, kan-
nen mit Del, Eßig, Capern, Oliven, Salz
und Pfeffer, anrichten.

128) Salat von grünem Eigory.

Nimm jungen grünen Eigory, puz und wasch ihn
sauber, thue ein wenig klein geschnittenen Knoblauch
darein, und machs mit Del und Eßig an, wie einen
anderen Salat.

129) Salat von grünem wilden Eigory.

Man nimmt die jungen Geschoß oder Herzlein von
dem wilden Eigory, puzt und wascht ihn sauber,
machts im übrigen mit allem, wie bey einem andern
abgesottenen Salat.

130) Salat von rohem Seleri.

Nimm den Seleri sauber gepuzt, gewaschen und
geschnitten, so macht man ihn mit viel Del, ein
wenig Eßig, Salz und Pfeffer, an, und garniert
mit Ramen, oder was man sonst hat.

131) Salat von marinirten Cucumern.

Nimm die schönste und kleinste eingemachte von
den Cucumern, wie sie an ihnen selbst, lege sie in ei-
ne Schüssel oder Zeller. Nimm hernach die große,
und schneide sie in 4. Theile, richts auf dem Schüs-
sel-Rand herum, und inzwischen allezeit einen an-
dern Schnitz von dem roth gesottenen Randig, und
garniers hernach mit Pistazien.

132) Salat von Oliven.

Man nimmt die eingesalzene Oliven, und richts
in kaischem Wasser an.

133) Salat von Capern.

Wann die Capern sauber gewaschen sind, so richt mans an mit Del, samt ein wenig Wein, und garniert mit Lemonienschizlein.

134) Salat von Sardin und andern Sachen.

Wann die Sardin sauber gepuzt und abgetheilt, die Brätlein wohl davon, und eine Weile in frisch m Wasser gestanden seyn, so theile sie noch einmal, ad richts auf ein Teller, wie ein Creuz, mit schöner Lartoffeln und weissen Carbiolschnizlen, wie auch von rothem Randig, alles Creuzweis zugericht, bis daß der Teller voll ist; alsdann mach ein Kränzlein mit schönen Capern um den Teller herum, und richts hernach mit Del und Eßig an.

135) Salat von Porelein oder Purzel.

Nimm junge Porelein oder Purzel, weil sie noch jung sind, puke und wasche sie sauber, nimm darunter jungen Garten-Kressig, wie auch junge Münzen, und mach den Salat an, wie sonst.

136) Gesunder Salat von Kräutern.

Nimm von allerley Kräutern, die man sonst zum Salat braucht, als Purzel, Kerbelkraut, jung gesäeten Latuck, Brunnentressig, Gartenkressig, junge Münz, jungen Fänkel, Sauerampfer, Melissen, Pimpernelle, junge Zwiibel und andere Kräuter mehr. Dieses alles sauber gepuzt und gewaschen, hernach abgesieget, und wohl angemacht mit Salz, Del, nicht gar viel Eßig, macht zusammen einen guten und gesunden Salat.

137) Rabunzen-Salat.

Wann die Rabunzen sauber abgeschaben, und gepuzt seyn, so kan man sie entweder absieden, oder roh zu einem Salat anrichten, mit jung gesäetem Salat, Latucken oder andern Kräutern, wie auch mit Randig garnieren. Uebrigens wird er mit Del und Eßig, wie ein anderer Salat, angemacht.

138) Jung

an einen

Wann
sauber ge
gesieget,
hier Sa

Man

Man
4. S. 10
genau
jungen g

Nimm
und mach

Die
werden r
geacht

Dien
da und d
oder mit
dig, daß
die zum S
braucht r

1) die
brauchen

2) die
und ober
sen sich a

3) D
welche
St. Joh

alat,

sind, so
Bein, und
Sachen.

abgetheilt,
in frisch m
nmal, und
höher Lar
auch von
, bis daß
nglein mit
richts her

el.
eil sie noch
am darun
Münzen,

faßt zum
jung ge
fig, jung
r, Melis
ere Kräu
nd gewa
nacht mit
zusammen

ben, und
den, oder
gesäetern
wie auch
mit Del
cht.

38) Jung

an einem Fleisch- oder Fasttag zuzurichten. 39

138) Jung gesäeter Salat.

Wenn der jung gesäete Salat von der Wurzel sauber gepuzt und gewaschen ist, so wird er wohl abgeseigen, und in allem, wie ein Cardeln- oder anderer Salat, zugericht.

139) Nistel-Salat.

Man macht den Nistel-Salat, wie den vorigen.

140) Kropf-Salat.

Man thut die grosse Blätter weg, und macht 4. Theile, oder halbt die Kröpfe. Wenn sie sauber gewaschen und abgeseigen sind, so richt man sie mit jungen grünen Zwiabeln an.

141) Antivi-Salat.

Nimm schönen weissen Antivi, puz und theile ihn, und mach ihn an, wie einen andern Salat.

142) Poloneser-Salat.

Die Poloneser, Passauer und Romer-Salat werden mit gelottenen Eiern, oder wie die Kröpfe gemacht.

Dierweil oft von Schwamen gemeldet wird, so da und dort zu diesen und jenen Speisen beygelegt, oder mitgekocht werden müssen; als ist es nothwendig, daß man wisse, was es für Schwame seyen, die zum Kochen wohl und ohne Schaden können gebraucht werden. Diese sind

1) die Morachen, welche man frisch und gedörret brauchen kan, und sind bekannt.

2) die Heiderling, welche auf der Heiden wachsen, und oben weiß, unten aber braun seyn. Diese lassen sich auch dörren oder einsalzen.

3) Die Heiriling, Herbling oder Faistling, als welche ihre Benennung daher haben, weil sie nach St. Johannis und wiederum im Herbst wachsen.

40 Etliche Gattungen von Salat,

Sie sind obenher braun, und unten weiß, haben feist, und haben keinen Geschmak; man kan sie ein salzen, und länger als 2. Jahr frisch behalten.

4) die italiänische Tartoffeln, welche die allerbesten sind.

Es sind auch noch andere sonst wohlbekannte Schwame, die man zu kochen pflegt; weil sie aber bey vornehmen Strands. Personen, nicht gebraucht werden, so laß ich sie ungemeldet.

Eben so ist auch vonnöthen zu wissen, wie man die Morachen zu dörren pflegt. Hiebey ist hauptsächlich zu bemerken, daß man dieselbe vor dem Dörren nicht waschen soll; dann die Morachen werden bald Wasserfichtig, weil sie frisch seyn, und lassen ihren Geschmak leicht im Wasser. Sind sie gedörret, so wird gestossener Pfeffer darunter gethan, sonst wachsen kleine Flügel darinnen, oder sie werden Wurmsichig.

Die andere Gattung, nemlich die Heiderling, Champignons, wann sie wohl gedörret sind, müssen sie wie die Morachen angefähet, und inwendig den König aufgebenkt werden, wo die Luft am besten ziehet. So können die Schwame in einer Nacht gedörret, und hernach wie die Morachen aufbehalten werden.

Die dritte Gattung, oder die Feistling, können in allen Sachen gedörret werden, wie die obern. Hiebey ist zu bemerken, daß die Schwame, wie vorgemeldet worden, weil sie frisch seyn, keinen Geschmak haben; wenn sie aber gedörret seyn, einen guten Geschmak geben, besonders wann man sie zu Pulver stoßt, und zu denen Speisen nach Nothdurft gebraucht. Dergleichen Pulver kan man von den vorigen, wie auch von den Morachen, machen, und denen Speisen den Geschmak geben.

an einen

143) Art
können

Man

nach abf

den 2

an ala

man

wo

Man

Decken

Gener, t

das Wa

Salz; da

thut, da

so ist nich

nug Sa

schwimm

hat, so l

und laß

Man

lang du

144) v

Nin

sieden, l

wieder a

einen H

lat,

weiß, dabey
kan sie ein
sten.

die allerbe

hlfbekannt

eil sie a er

gebrauch

wie man

ist haupt

vor dem

achen wer

, und laß

ind sie ge

r gethan

sie werden

deiderling

d, müß

wend

am besten

der Nacht

aufbehalten

g, können

die obern

ame, wie

feinen Ge

yn, einen

nah sie zu

Nothdurft

von den

hen, und

an einem Fleisch- oder Fasttag zuzurichten. 41

143) Art und Weise wie die vorgeschriebene Schwamen
können eingesalzen werden, daß mans etliche Jahr
aufbehalten kan.

Man soll erstlich die Schwamen schälen, hernach
abfieden in Wasser, und alsdann wiederum in
solchem Wasser abkühlen, und wieder abfieden, in
einem alzirten Hasen wohl einsalzen, und beschieren,
in einem kühlen Ort aufbehalten, und davon nehmen,
wann man etwas vordarben hat.

Man macht auch ein Eubr hierzu, nimmt ein
Becken oder Pfanne voll Wasser, stellt's auf das
Feuer, thut Salz darein, und laßt's kochen; wann
das Wasser siedt, so kan man erkennen, ob genug
Salz darinn seye, wann man ein frisch Ey darein
thut, dann solang das Ey auf dem Boden bleibt,
so ist nicht genug Salz darinn, und so bald als ge-
nug Salz darinnen ist, wird das Ey in die Höhe
schwimmen. Wann also die Eubr genug gekochet
hat, so heb die Pfanne oder Becken von dem Feuer,
und laß kalt werden, alsdann richte die abgefottene
Schwamen in Hasen, und so viel Eubr darzu, daß
sie darüber deckt, decks wohl zu, und behalts so
lang du willst.

144) Wie man die Spargeln, Artischocken, Sybolen,
und andere Sachen aufbehalten könne.

Nimm schöne Spargeln, und laß eine kurze Zeit
sieden, legs hernach in frisch Wasser, und seihe es
wieder ab, und auf einem Brett richts hernach in
einen Hasen, und fülls mit der vorgeschriebenen
Eubr an, gieß schön zerlassenes Schmalz drey Fin-
ger dick derauf, und laß kalt werden, behalts so
lang du willst.

145) Frische Artisch-Böcken zu behalten.

Nimm schöne Artisch-Böcken, die nicht zu alt sind,
siedts ein wenig ab, und laß wiederum abkühlen,

E 5

richts

richts in allen Sachen, wie vorgeschrieben stehet von Spargeln.

Von dieser Suhr kan man auch grüne Kysolen, Bohnen, Kürzel und andre Sachen einmachen.



Besondere Art,

unterschiedliche Gattungen von Confect, von allerley wohl candirten Früchten, von eingemachten Säften, Marcepan, desgleichen von wohlschmeckenden Wassern, so bey vornehmen Gesellschaften, Ballets, Collations u. d. g. dienlich seyn, geschickt zu präpariren.

Ehe man sich aber hieher etwas zu weitläuf einlasse, ist dieses hauptsächlich zu beobachten, daß bey so vielerley Sorten des zu verfertigten Confects auch die Art des zu siedenden Zuckers mehr als einerley sey, damit man sogleich wisse, welche Gattung des Zuckers man bey Präparirung eines jeden Confects besonders zu appliciren habe.

1) Die erste Gattung des gesottten Zuckers wird genannt a lisée, oder auf teutsch glatt. Dieser ist am wenigsten gesotten, und bleibt glatt; um ihn aber recht kennbar zu machen, läßt man ihn mit Wasser zergehen, und hernach erst sieden; wenn man viel Wasser nimmt, so muß er lang gesotten werden, wann aber der Zucker eine Weile gesotten hat, so muß man den langen Finger darin tunken, und die Hand umkehren, daß der gespfogene Finger auf dem Daumen lieget, und hernach wieder über sich ziehen. Wann ein klein rund der Tropfen Zucker auf dem Daumen bleibt, so ist der Zucker recht glatt, oder a lisée, wann aber kein Tropfen bleibt, so ist er genug gesotten, wann

er aber
dem D
muß ma
noch ein

2) ge
werden,
ist
auf
et

3) I
man no
er genug
löffel in
wenn m
so wird
Papier
aber die
länger s

4) C
nen Zuc
gebrauch
diesen g
den Fin
den Zuck
ser, wa
läßt, so
se oder

er aber einen Faden gibt, daß ihn der Finger von dem Daumen ziehet, so ist er zuviel gesotten, so muß man mit Wasser wiederum helfen, und ihn noch einmal sieden.

2) Die andere Sort des gesottenen Zuckers wird genannt à perle oder stark, kan auch erkennt werden, wenn man den Finger eintunkt, wie zuvor gesagt ist, und biegt denselben zu dem Daumen, so hebt er einen Faden, so weit man den Finger ausstrecken kan, und alsdann ist der Zucker à perle, oder stark gesotten.

3) Die dritte Art des gesottenen Zuckers läßt man noch länger sieden, und man kennt ihn wann er genug gesotten, also: man tunkt einen Schaumlöffel in den Zucker, und hebt ihn wieder heraus; wenn man durch den Schaumlöffel Röcher geblasen, so wird der Zucker davon fliehen, wie ein subtiles Papier, alsdann ist er genug gesotten; wosern sich aber dieses noch nicht gezeigt, so muß man ihn noch länger sieden lassen, und diß ist der dritte gesottene Zucker, so man nennt à soufflé, oder à rosar zu dem Conserve.

4) Es gibt zwar noch eine Gattung des gesottenen Zuckers, welche die vierte ist, aber gar selten gebraucht wird, ausgenommen zu der Carmel, und diesen gießt man, wann er genug gesotten ist, tunkt den Finger in kaltes Wasser, und gleich darauf in den Zucker, und dann wiederum in das kalte Wasser, wann der Zucker hart wird und sich brechen läßt, so ist er genug gesotten, und dieser heißt à casse oder Carmel.



Allerley Zuckerwerk.

147) Composte von Reinetten oder Corpandu.
Äpfeln.

Nimm schöne Äpfeln, schäle sie halb oder viertelweiß, darnach sie groß oder klein sind, puße sie von dem Kern und Palz der in der Mitte ist, lege sie in frisch Wasser, nimm andere Äpfel, schneide sie zu kleinen Stücken, schäls und laß in Wasser kochen, darnach wenn sie durch ein Tuch wohl abgeseigt, daß der Saft besser heraus kommt, thue das Wasser oder Decoction in ein roth-kupfernes Beck, so recht sauber ist, thue von dem besten Zucker darein, viel oder wenig nach Proportion, laß dieses alles bey einem großen Feuer kochen, und kehre zu Zeiten um, und wann die Äpfel genug gekocht sind, so thue sie nacheinander heraus, auf eine Schüssel, daß sie trocken werden, darnach richte sie auf ein Zeller, und laß den übrigen Syrop noch einmal stark kochen, thue noch ein wenig Zucker und Lemonien-saft darein, und wanns gekocht ist, wie eine Eulz, so ist genug, thue es über die eingerichte Äpfel und auf das Zeller.

148) Eine andere Composte.

Nimm schöne Äpfel, so man Glaber-Äpfel nennet, schäle sie halb oder viertelweiß, puße sie in der Mitte wohl, doch so, daß sie nur ein wenig, und nicht gar durchschnitten werden, damit die Schale ganz bleibt. Laß sie in der Decoction von den oberen Äpfeln, und verfertige sie wie oben steht, ausgenommen daß kein Lemonien-saft dazu vornöthen ist, an dessen statt aber ein Glas Wein genommen werde.

149) Composte von rund-geschnittenem Citronat.

Nimm Citronat, so nicht viel Saft haben, schneids rund, und thue die Kern davon, laß ein wenig

wenig
Saft
und saig
ehe er an
darauf

14
Nim
heben
den Sa
ge, ma
nach de
vorh
schneid
einer S
laß den
die Lem
Pyrami
nach die
wie bey

Man
non
dazu vo
gekocht

15
Nim
bräte sie
trüfne si
in eine
sondern
Zeller, t
Zwetsch
ein weni
Syrop d
sind, so
den Syr

wenig kochen in Wasser. Nimm darnach ein wenig Saft oder Decoction von den Reinetten, Aepfeln, und saige ein wenig Lemonien oder Citronat wohl ab, ehe er angericht wird, und thue darnach den Syrop darauf bey den Aepfeln.

150) Composte von ganzem Lemoniensaft.

Nimm schöne Lemonien von den größten, so du kanst, mache die Schalen etwas dick, thue sie in Wasser, und schneide nach der Länge nach darnach aus jedem Theil etliche Schnitz nach der Zwisch, thue sie in die Aepfel-Sulz, so vorher so gericht seyn muß, und laß die Lemonien schnitz in dieser Sulz kochen, daß sie wiederum zu einer Sulz wird, thue diese Sachen vom Feuer weg, laß den halben Theil kalt werden, darnach richte die Lemonien schnitz auf einem Teller auf, wie eine Pyramide, oder wie es dir wohl gefällt, thue darnach die Sulz darüber, ehe als sie gar kalt werden, wie bey den andern.

151) Composte von Pomeranzen.

Man machts, wie die von Lemonien, ausgenommen, daß kein Aepfel-Syrop oder Decoction dazu vorzusetzen ist, und sollte der Syrop a parte gekocht seyn.

152) Composte von Castanien oder Kesten.

Nimm von den schönsten und größten Kesten, brate sie auf der Glut, schäle sie sauber, darnach trüfne sie ein wenig, daß sie breit werden, lege sie in eine Schüssel aufgerichtet, und nicht aufeinander, sondern an einander, so viel bis genug ist, auf ein Teller, thue Syrop darüber von Marillen oder von Zwetschen, oder von andern Früchten, lasse sie ein wenig kochen auf einer kleinen Feuer, thue oft Syrop darüber daß kochen thut; wann sie genug sind, so nimm ein Teller, kehre sie um, und thue vor den Syrop darüber.

153) Com-

153) Composte von Paßbeer.

Nimm schöne Paßbeer, putz sie von ihren Stengeln und Kern, laß Zucker und Wasser sieden, schäums sauber ab, laß sieden, bis schier à lisee oder glatt, thue die Paßbeer darein, und laß sie zugedeckt, und also fort sieden, bis der Syrop ausgefotten ist.

154) Composte von Biren.

Nimm Biren, thue sie in ein Beck voll Wasser, laß stark sieden, und wann sie lind werden, so lege sie in frisches Wasser, daß mans schälen kan, und wann sie zu groß seyn, so halbiers, und thue das Herz heraus, darnach laß sie einsieden mit einem Pfund Zucker, und ein wenig Wasser, bis sie ein wenig mehr als à perle gefotten seyn.

155) Eine andere Art.

Nimm schöne Biren, schäle sie, und lege sie in ein kupfernes Beck, thue Zucker, Zimmet und Wasser daran, decks wohl zu; wann sie halb gefotten seyn, so thue ein wenig rothen Wein dazu, so werden sie schön roth, und laß sieden, wie ein anderes Confect, aber ohne viel Syrop dazu zu nehmen.

156) Noch eine Art.

Nimm Biren und laß sie unter der Aschen braten, darauf schäle und zertheile sie in der Mitte, thue die Kern und Herz heraus, lege sie in ein Beck, mit Zucker und Wasser laß sieden, so lang bis man keinen Syrop mehr sehen kan, daß sie ein wenig roth seyn, aber rühre oft das Beck, daß es nicht anbrenne, thue etwas von Pomeranzen-Saft darauf, und richt sie also an.

157) Noch eine andere Art.

Nimm Biren, lasse sie braten, wie die oberen lezten, und einen Syrop mit Zucker und Lemonien-saft, oder in ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser sieden, thue die Biren in den Syrop, laß sie ein wenig

wenig d
Zeller.

Nimm
nach der
wohl dar
viel Wa
liegen, u
Syrop m
hernach r
ganz, un

Nimm
wiederum
Papier, e
ben, und
Art laß
schneids
sie in ein
laß sie si
warm au

Laß d
darnach,
sie in eine
wenig P
darnach r
wird sich

Nimm
Theile, t
legs in fr
samt den
mit einer
pfeln im
Beck zu t

wenig darinn sieden, und nichts hernach auf ein Teller.

158) Eine andere Art von Aepfeln.

Nimm schöne Reineiten Aepfeln, halbiere sie nach der Länge, oder ein Viertel, thue das Herz wohl davon, lege sie in ein Beck mit Zucker, und viel Wasser, kehre sie um, daß sie auf ihrer Schale liegen, und laß also sieden, so lang bis man keinen Syrop mehr sieht, und daß sie ein wenig roth seyn, hernach nichts auf ein Teller, daß die Schalen schön ganz, und oben darauf sind.

159) Composte von Quitten.

Nimm Quitten, schäle sie subtil, und wickle sie wiederum ein in ihre Schale, und darnach in naß Papier, alsdann müssen sie in der Aschen eingegraben, und Blut darauf gethan werden; auf diese Art laß sie braten, darnach nimm sie heraus, und schneids in zwey Theile, thue das Herz heraus, lege sie in ein Beck, mit ein wenig Wasser und Zucker laß sie sieden, bis der Syrop fertig ist, und gibß warm auf den Tisch.

160) Eine andere Art.

Laß die Quitten braten wie die obere, schäle sie darnach, schneide das beste in schöne Schnitz, thue sie in eine Schüssel mit gestossenem Zucker, und ein wenig Pomeranzenblüthwasser, decke sie wohl zu, darnach muß man sie auf warme Aschen legen, so wird sich der Syrop selbst machen.

161) Noch eine Art.

Nimm Quitten, schäle sie und schneids in vier Theile, thue das Herz heraus mit dem Kern, und legß in frisch Wasser, nimm diese Schale und Kern samt den Quitten, laß es darnach in Wasser sieden, mit einer Decoction oder Saft, wie von den Aepfeln im ersten Artickel gemeldt ist, thue sie in ein Beck zu dieser Decoction mit viel Zucker, und noch ein

ein wenig Wasser, wanns vonnöthen ist, thue ein wenig Zucker dazu, decks zu, daß sie sieden bey einem kleinen Feuer, bis sie eine Weil eine schöne rothe Farbe bekommen, und der Syrop muß seyn wie eine Eulz.

162) Eingemachte Pomeranzen-Blüthe.

Nimm schöne Pomeranzen-Blüthe, gib acht, daß die Blüthe wohl heraus sey, putz sie sauber von ihren Änzeln und Stengeln, laß sie sieden in Wasser, thue sie alsdenn heraus in ein anderes frisch Wasser, thue Zucker in ein Beck, laß es sieden à liffé oder glatt, und die Brühe abseihen, thue sie in den Zucker, laß sie sieden, bis der Syrop fertig ist, und also richt sie an.

Wie man allerley Marcepan machen kan.

163) Gemeiner Marcepan.

1 Nimm ein Pfund gepuzte Mandeln und stoß dieselbe klein, mit Rosen- oder Pomranzenblüthwasser und Eyerklar, nimm darnach 2. Pf. schön gestossenen Zucker, und rührs wohl untereinander, in einem Beck oder Pfanne auf der Glut, und zwar so lang, bis sie nicht mehr an dem Beck oder an der Hand anklappen, also sind die Mandeln genug abgestärkt zu allerley Farben oder Figuren. Es ist zu wissen, daß von diesem pastè allerley Früchten, Vögeln, und andere Thiere können formirt und gemacht werden.

164) Königlichlicher Marcepan.

Man nimmt von dem Obersten pastè, und treibt mit der Hand, so lang als anderthalb Spann aus, nicht gar so dick als der kleine Finger, man

schneids
lein das
so klopf
darein,
sähten
die Ring
kehrt, d
alsdann
auf eine
dern ein
hernach
der nicht

Zu t
ben, sie
gestossen
Zucker d
nem rech
Spritzen
pier in ei
dann kan
unter fei
Glut, u
cken; we
werden,
um, und
so wirst
Marcepan

Nim
deln, so
het, und
Eyerklar
sche schön
bis es zu
durch ein

Marcepan zu machen.

49

schneids zu kleinen Stücklen, formirt lauter Ringlein daraus; wann die Ringlein alle gemacht sind, so klopff 2. Eyerklar in einer Schüssel, und rühre darein, alsdann hat man schön gestoffenen und gesähten Zucker in einer andern Schüssel, daß man die Ringlein darein thut, und in dem Zucker umkehrt, daß die Ringlein wohl mit Zucker bedeckt sind, alsdann nimm eins nach dem andern, und richts auf einen Bogen Papier, daß eines von dem andern einen halben Zwercfinger voneinander liegt, hernach kan man den Marcepan backen in dem Ofen, der nicht gar zu heiß ist.

165) Krauße Marcepan oder Frisee.

Zu diesen muß man gute und süße Mandeln haben, sie müssen, wie die obern, abgezogen und klein gestossen werden, darnach mische klein gestoffenen Zucker darunter, und laß nicht nach, bis es zu einem rechten Teig wird, thue denselben durch eine Spritzen, welche einen kleinen Stern hat, auf ein Papier in einer Form, die dir bleibt, durchstrucken, alsdann samt dem Papier in eine Dorten-Pfanne, darunter keine Glut ist; auf den Deckel aber gehört die Glut, und der obere Theil der Marcepan muß backen; wenn nun dieser gebacken ist, so laß ihn kalt werden, heb solchen von dem Papier ab, fehr ihn um, und backe darnach die andere Seite ebenfalls, so wirst du schönen; delicaten und perfectionirten Marcepan haben.

166) Aufgeloffene Marcepan-Soulfe.

Nimm einen Vierling von den schönsten Mandeln, so du haben kanst, zieh sie ab, wie oben steht, und stoß sie so klein als du kanst, thue 2. frische Eyerklar darein, und rühre wohl untereinander, mische schön gestoffenen Zucker darunter, laß nicht nach, bis es zu einem rechten Teig wird, treib denselben durch eine Spritzen, wo an statt des Sterns ein rundes

des Eisen seyn wird, daß die Pasté in der Grösse eines kleinen Fingers heraus kommt, mach hernach Ringlein oder Kränzlein daraus, und richts auf Papier, und laß die Ringlein. oder Kränzlein backen in einer Dorten-Pfanne, sein langsam mit einem kleinen Feuer, so wirst du etwas guts und schönes haben.

167) Linde Marcepan zu machen.

Nimm ein Pfund süsse Mandeln, schäle sie, und lege sie in ein frisch Wasser, stosse sie hernach mit einem Pfund Zucker, und nimm die Schalen von einer grünen Lemonie darzu, und stoß dieses alles wohl klein, und richts auf das Papier, wie es dir wohl gefällt, entweder wie Marchanne oder nach einer andern Form, und laß darnach backen, und wieder kalt werden, darnach kehre um, und laß es auf der andern Seiten auch backen.

168) Pomeranzen-Marcepan.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe sie ab wie die obern, und stosse sie ganz klein, laß 3. Vierling Zucker siedn bis zum Gehen, thue den Zucker vom Feuer weg, und rühre die Mandeln darein mit grossem Gleiß; nimm darnach ein halb Pfund eingemachte Pomeranzen, die wohl sind, seihe den Saft ab, und stoß sie wohl klein, darnach rühre mit den Mandeln, und stells wiederum auf das Feuer, rühre wohl untereinander, damit es nicht anbrennt, so lang, bis daß es sich nicht mehr in dem Becken anhängt, darnach richts auf weiß Papier nach einer Form, die dir am besten gefällt, und backe mit einem Dorten-Pfannen, Deckel auf einer Seite, und laß darnach kalt werden, mach ein Eiß darüber, und laß darnach auch backen, wie die andern sind, mit kleinem Feuer, damit das Eiß schön weiß bleibt.

Ma
man
ranzen

Ni
chen
wie
es

Ofen
ba
fer, th
senen

laß
nich
einem

oder
nich
stehe
es d
NB.

werde
Confe
streich

ten-Pf
sein st

Wie m

Nim

Prouins
davon, le

silbernes
cken werd

oft mit
sind, so
ein feinn
Saft, u

Marcepan zu machen.

51

169) Eine andere Art mit Citronat oder Lemonien.

Man machts wie die obern, ausgenommen, daß man Citronat oder Lemonien, an statt der Pomeranzen dazu nimmt.

170) Marcepan mit Eiß.

Nimm von der Pasté, oder mach eine dergleichen wie gemeiner Marcepan, bereite die Pasté so zu, wie es dir am besten gefällt, und laß ein wenig im Ofen backen, darnach nimm Pomeranzenblüth-Wasser, thue dasselbe in eine Schüssel, und rühr gestossenen Zucker darein mit einem silbernen Löffel, und laß nicht nach, Zucker darein zu mischen, bis es zu einem dicken Teig wie ein Mueß oder Brey wird, oder nimm Eyerklar und Zucker, und rühre wie oben stehet, vergiß nicht Lemoniensaft darein zu thun, weil es davon dick wird.

NB. Diese zwey Eiß dienen und können gebraucht werden zu diesem Marcepan, und zu allem andern Confect und Pasté; so trucken sind, muß man allezeit überstreichen, und darnach mit dem Deckel von der Dörren-Pfannen auf einer Seite, eines nach dem andern fein stät backen.

Wie man allerley Arten von Conserve machen kan.

Nimm von den schönsten rothen Rosen, von Prouins oder Kobl-Rosen, puße die Knöpfe sauber davon, lege sie in eine silberne Schüssel, oder anders silbernes Geschirr, und laß wohl dörren oder trucken werden auf einem kleinen Kohlfeuer, rühre sie oft mit der Hand, darnach wann sie recht trucken sind, so stosse sie in einem Mörzel, und seihe sie durch ein feines Sieb, darnach nimm etwas Lemonien-Saft, und ein Loth von diesem Pulver, weiche es

also

also ein, und laß unterdessen Zucker sieden, bis er aufzustoßen anfängt, darnach thue den Zucker vom Feuer, und laß ihn weiß werden mit der Spachtel, thue darnach die Rosen darein, und laß sie also darin, bis daß die Conserve eine Rosen-Farbe bekommen hat; und wann der Zucker zuviel gesotten wäre, so thue einer ganzen oder halben Lemonien-Saft darein, und laß noch ein wenig kalt werden, und richts an.

171) Conserve von Pomeranzen-Blüth.

Nimm eine Hand voll Pomeranzen-Blüth, und zopf die Blätter ab von dem Knopf, schneid die Blüthe zu kleinen Stücklein, laß darnach ein Pfund Zucker sieden, bis er alloufle oder abzufließen anfängt, darnach thue ihn von dem Feuer hinweg, wan du siehst, daß der Zucker sieht, so thue die Pomeranzen-Blüthe darein, und rühre es mit einer hölzernen Spachtel, richts also an mit weiß Papier mit der Spachtel, oder mit einem Löffel, wie es dir am besten gefällt.

172) Eine andere Art.

Nimm Pomeranzen-Blüthe, puße sie wie oben gemeldet stehet, stoß die Blüthe in einem Mörsel, laß den Zucker nach obiger Art sieden, und thue ihn darnach von dem Feuer hinweg, rühre die Pomeranzen darein, und verfertige den Conserve, wie die obern.

173) Eine andere Art mit Pomeranzen-Blüth-Wasser.

Man machts wie die von der Blüthe, ausgenommen, daß man Pomeranzen-Blüth-Wasser an statt der Blüthe dazu nimmt, und das Wasser muß erst darunter gerührt werden, nachdem der Zucker gesotten ist.

174) Conserve von Lemonien-Saft.

Mach dieses, wie von das Pomeranzen-Blüth-Wasser, ausgenommen, daß man Lemonien-Saft an

statt des
wann d
obiger C

175)

Nim
nem Nie
Wasser,
Zuch, u
sieden, r
vom Feu
darein.

Nim
reln und
Mandeln
lein, un
thue die
an, wie i

Nim
len m
wie oben
cker, und
darnach
oder auff
vom Feu
er gesott
laß ihn d
thue den
dem Feu
ihn sieder
so ist er g
wann der
zu beforh
anrichten

Conserve zu machen.

53

statt des Pomeranzen-Blüth, Wassers dazu nimmit, wann der Zucker gesotten ist. Das übrige wird nach obiger Erinnerung in Acht genommen.

175) Conserve von geriebenen Lemonien-Schalen.

Nimm schöne Lemonien, reib denselben auf einem Rießeisen die Schalen ab, und lege sie in frisch Wasser, seihe sie darnach ab durch ein sauberes Tuch, und trucke wohl ab, laß darnach den Zucker sieden, wie zu den andern Conserve, und thue es vom Feuer hinweg, darnach die Lemonien-Schalen darein. Uebrigens wird es vollendet, wie die andern.

176) Conserve von allerley Früchten.

Nimm von allerley truckenem Confect, als Weiseln und Marillen, von Pfersching, von grünen Mandeln zc. schneide dieses alles zu kleinen Stücklein, und laß den Zucker sieden, wie zu den andern thue die Früchte oder Confect darein, und richts an, wie die andern.

177) Eine andere Art.

Nimm candirten Citronat, Pistaschen, Marillen und Ammerellen, schneid sie zu kleinen Stücklein, wie oben gesagt ist, bespreng sie mit gestossenem Zucker, und truckne es vor einem kleinen Feuer, nimm darnach Zucker, und laß ihn auf dem Feuer sieden, oder aufstehen, wie oben stehet, thue ihn darnach vom Feuer hinweg, dieser Zucker muß ein wenig stärker gesotten seyn, als sonst zu einem andern Confect. Laß ihn darnach weiß werden mit der Spahtel, und thue den Confect in den Zucker, weil er noch auf dem Feuer steht, unter beständigem Umrühren laß ihn sieden, bis der Zucker wieder zu fliehen anfängt, so ist er gut, alsdann thue es vom Feuer hinweg, und wann der Zucker weiß ist, und fängt an ein klein Eiß zu bekommen, alsdann muß man es mit dem Löffel anrichten.

178) Conserve von Pischtasch.

Nimm Pischtaschen, schäle sie wie die Mandeln, leg sie in kaltes Wasser, und wann sie kalt sind, seihe sie ab, und trückne sie mit einem saubern Tuch ab, darnach stoß, und laß den Zucker siedend, bis er aufsteht. Das übrige ist zu observiren wie bey den andern Conserven.

179) Eine andere Art.

Nimm Pischtaschen, und stosse sie recht klein, laß den Zucker siedend, thue ihn von dem Feuer hinweg, und laß ihn weiß werden, thue die Pischtaschen darein, rühre und richte auf weiß Papier. Diese Conserve mit ungeschälten Pischtaschen ist ein köstliches Confect zur Herzkraftung nach dem Fieber.

180) Conserve von Margaranthen-Aepfeln.

Nimm von schönen Margaranthen die Kern, und presse durch ein Serviet den Saft heraus, thue diesen Saft in eine Schüssel mit ein wenig gestossenem Zucker, laß ihn ein wenig siedend und aufsteigen vor dem Feuer, bis der Zucker zergangen ist, alsdann thue ihn von dem Feuer hinweg, und rühre den Margaranthen-Saft darein, richte sie an wie die andern.

181) Conserve von Veigeln.

Nimm Veigeln, und puße sie wohl von ihren Knöpfen, stoß die Blätter in einem Mörser, presse den Saft heraus, wie von den Margaranthen durch ein sauberes Tuch, laß den Zucker siedend, wie zu den andern Conserven, und thue den Saft darein, rühre wohl um, thue ein wenig Lemonien-Saft darein, und richte, wie die andern, auf Papier an.

182) Conserve von Kirschen.

Nimm schöne Kirschen, thue die Kern heraus, laß sie ein wenig im Wasser siedend, darnach seihe und schneid sie klein, laß hernach den Zucker siedend, wie oben gemeldet stehet, darauf thue ihn von dem
Fieber

Feuer h
wohl u
andern

Nim
oder bre
und rüh
öl darun
oder Be
oder Kei

Allerl

Nim
und sub
uneben
Schnitt
darg
pfer, so
stund si
Wasser
Stahl
der dari
zwey od
stunde,
sie allro
von dem
laß ihn
ranzen n
cker, un
sie darg
sind, so

Feuer hinweg, die Kirschen darein, und rühre es wohl uutereinander, darnach richt sie an, wie die andern Conserve.

183) Caramel.

Nimm Zucker, laß ihn sieden bis auf die Calsé, oder brechen, thue ihn her nach vom Feuer hinweg, und rühre etliche Tropfen von der Essenz oder Alkstemöl darunter, giesse es darnach auf ein silbernes Blatt oder Becken. Dieser Zucker ist gut vor den Husten oder Reichen.

*****?*****

Allerley Arten von truckenem Confect.

184) Ganze Pomeranzen.

Nimm schöne Pomeranzen, und schäle sie klein und subtil, daß die Pomeranzen schön glatt und nicht uneben bleiben; mach in jede Pomeranze einen Schnitt auf der Spis, wo der Stengel gewesen ist, dargach thue sie in ein groß Becken von rothem Kupfer, so voll Wasser, und laß eine halbe Viertelstund sieden, alsdann lege sie wiederum in frisch Wasser, darnach nimm einen kleinen Löffel von Stahl oder Eisen, und thue den Schnitt-Puzen, der darinnen ist, sauber heraus, hernach laß sie noch zwey oder drehmal, allezeit eine Halb- oder Viertelstunde, nachdem es vonnöthen ist, sieden, und lege sie allweg in frisches Wasser, alsdann nimm von dem schönsten Zucker, so du haben kanst, und laß ihn sieden à lisee oder glatt; wann die Pomeranzen wohl abgeseihen sind, so thue sie in den Zucker, und laß sie noch eine Viertelstunde sieden, thue sie dargach vom Feuer hinweg, und wann sie kalt sind, so stell sie auf das Feuer, und laß sieden. Wann

Dieses geschehen, thue sie wiederum hinweg; laß sie eine Weile stehen, thue sie darnach fein schön heraus, und gib wohl acht, daß der Zucker wohl heraus fällt, richt sie auf ein sauberes Stroh an, und laß sie trucken werden.

185) Pomeranzen-Schalen.

Nimm Pomeranzen-Schalen, schäle sie, wie oben stehet, theile sie in 4. Theil, thue den Saft und Fasernwerk hinweg, schneid die Schalen nach der Zwerch, und wohl klein wie Speck, leg diese Schnitt in frisch Wasser, laß sie darnach sieden, wie die andere Pomeranzen mit Zucker. Das übrige kan oben nachgesehen werden.

Ich schreibe nicht, wie viel man allda Zucker nehmen soll, weder zu den Pomeranzen, noch zu den Lemonien, dann sie müssen so viel Zucker haben, daß sie darinnen schwimmen können, aber den überbliebenen Zucker kan man wohl anderstwohin brauchen.

186) Von Lemonien, und Pomeranzen-Schalen.

Die kleine und subtile Pomeranzen-Schalen breitet man zu wie die andern, in allen Sachen.

187) Von Lemonien.

Die Lemonien muß man schalen, und darnach in frisch Wasser legen, und also fortfahren, wie mit den Pomeranzen.

Die Lemonien-Schalen pflegt man einzumachen, oder zu conserviren, wie die Pomeranzen-Schalen, und der Zucker von Pomeranzen ist gar gut darzu, wie zu der Pralinne von Mandeln, wie auch zu den grünen oder schwarzen welschen Nüssen, und zu andern Sachen mehr.

188) Romanische Latucken.

Nimm Romanische Latucken, so hoch gestiegen seyn, puß sie von den Blättern, und schäle sie sauber, gib acht, daß keine Sähden darbey bleiben, leg sie

in frische
als sie ge
bis sie lin
stichst, u
cken im
nug, leg
Zucker si
sie sieden
ten ist,
schirr, u
nem kupp
bis der
dann leg
kalt werd
nem truck
wolltest,
sie auf e
Stuben.
ein Pfur

Nimm
und Hart
men Wa
den, so l
ein wenig
laß den
die Mari
Zucker,
fortten ist
und laß
nimm die
nem kuppe
Syrup ge
Feuer hin
Geschirr
kan mans

weg; laß ei
hön heraus,
ohl heraus
, und laß
le sie, wie
den Saft
halen nach
, leg diese
sieden, wie
Das übrige
Zucker neh
och zu den
aben, daß
überblie
brauchen.
Schalen.

sie in frisch Wasser eines nach dem andern, so bald
als sie geschält seynd, und laß in dem Wasser sieden,
bis sie lind werden; wann du mit einer Nadel darein
stichst, und nichts heraus ziehest, sondern die Latur
cken im Wasser liegen bleiben, alsdenn sind sie ge
nug, lege sie in frisches Wasser, alsdann laß den
Zucker sieden, mische die Laturcken darunter, und laß
sie sieden, bis der Zucker oder Syrup genug gesot
ten ist, darnach lege sie in ein brei irdenes Ge
schirr, und laß sie 8. Tage darinnen, worauf sie in ei
nem kupfernen Becken noch einmal sieden müssen,
bis der Syrup genug gesotten ist, wie zuvor, als
dann lege alles in ein irdenes Geschirr, und laß
kalt werden, decks zu, und halt sie hernach an ei
nem truckenen Ort; wann du etwas davon brauchen
wolltest, so nimm sie heraus und laß sie abseihen, richt
sie auf ein Blech, und laß trucken werden in der
Stuben. Auf jedes Pfund Laturcken braucht man
ein Pfund Zucker.

halen brei
en.
darnach in
wie mit den
zumachen,
Schalen,
ut darzu,
uch zu den
und zu an
gestiegen
le sie saw
eiben, leg
sie

189) Grüne Marillen.

Nimm grüne Marillen, ehe die Kern formirt
und hart sind, schäle sie subtil, und laß sie im war
men Wasser auf der Glut stehen, daß sie nicht siez
den, so lang, bis die Marillen grün werden, und
ein wenig lind sind, alsdann leg sie in frisch Wasser,
laß den Zucker sieden, à lisée oder glatt, und wann
die Marillen abgeseihet sind, so mische sie unter den
Zucker, und laß sieden, bis der Syrup genug ge
sotten ist, darnach thue sie in ein irdenes Geschirr,
und laß 8. Tage stehen; wann diese Zeit vorüber ist,
nimm die Marillen, und laß alles zusammen in ei
nem kupfernen Becken noch einmal sieden, bis daß der
Syrup genug gesotten ist, alsdann thue sie wieder vom
Feuer hinweg, und gieß noch einmal in das irdene
Geschirr, bis daß die Marillen kalt sind, darnach
kan mans auf dem Blech aufrichten, daß eins das

andere nicht anrührt, und also trocken werden in der Stuben, kehre sie oft um, bis sie gar trucken sind, darnach kan man die Marillen zwischen Gieß-Papier einrichten, daß eins das andere nicht anrührt, und wann das Papier naß oder feucht wird, so muß mans auf ein ander Papier legen, also kan man die Confect lang behalten.

190) Eine andere Form.

Wann die Marille ein wenig gesotten, nimm sie heraus, und laß abseihen, sied Zucker, wie zu den Conserven, oder ein wenig stärker, lege die Marillen darein, und laß sie sieden; wenn dieses geschehen, so thue sie von dem Feuer hinweg, mach ein Eiß mit ihrem Zucker oder Syrup, richt sie auf Stroh, und wanns mit Zucker seyn, so besäe sie wohl mit klein gestossenem Zucker, halt sie ein wenig von dem Feuer.

191) grüne Mandeln.

Die grüne Mandeln bereitet man wie die Marillen, ausgenommen, daß man die Mandeln mit warmem Wasser schälen muß.

192) grüne Weinbeer oder Klosterbeer.

Diese richtet man zu wie die Marillen, ausgenommen, daß man sie nicht schälen darf, hingegen müssen die Kern heraus gethan, und so viel Pfund Weinbeer, so viel Pfund Zucker dazu genommen werden.

193) truckene Amerillen.

Nimm schöne Amerillen, thue die Kern heraus, laß ein wenig sieden im Wasser, daß sie den Saft nicht verlieren; darauf läßt man sie wohl abseihen, und den Zucker sieden, alsdann mischt man die Amerillen darunter, und läßts sieden, bis der Syrup genug ist, hernach legt man sie in ein irdenes Geschirr, worinn sie 8. Tage liegen bleiben, und noch eine Weil sieden müssen, bis daß der Syrup genug

gesotten ist
sie nach
Stuben
zweymal
sie trockner
auf Papi
der ein L
ren, so la
in acht z
alle 14. T
man sie l
oder feu
Papier l
trucken b
zu Zeiten

Nim
schäle sie
Wasser,
werden,
darein,
die Ma
nacheina
wann si
auf läßt
ein flach
cker siede
rillen, i
man der
woben n
einande
Syrup
über die
und con
es zum
Syrup

gesotten ist. Wenn sie kalt worden, richtet man sie nach Gefallen auf ein Blech, und läßt sie in der Stuben trucken werden. Man muß sie des Tags zweymal umkehren, und wenn es vonnöthen ist, bis sie trocken sind, darnach muß man sie in ein Gestadel auf Papier einrichten, ein Tag Amerillen, und wieder ein Tag Papier darauf, und also damit fortfahren, so lang man etwas hat. Dieses ist hauptsächlich in acht zu nehmen, daß man sie anfangs wenigstens alle 14. Tage auf ein anderes Papier lege; und wann man sie lang behalten wollte, und das Papier naß oder feucht werde, man sie allezeit auf ein anderes Papier lege. Uebrigens ist bey allem Confect, so man trucken behalten will, das zu beobachten, daß mans zu Zeiten in die Stuben thut, wann es vonnöthen.

194) Trockene Marillen ohne Kern.

Nimm schöne Marillen, die nicht gar zu zeitig, schäle sie, und thue die Kern heraus, leg in frisch Wasser, und laß in frischem Wasser warm oder heiß werden, aber daß sie nicht kochen, leg die Marillen darein, und laß das Wasser auf dem Feuer, wann die Marillen über sich aufsteigen, so muß man sie nacheinander machen, in ein frisch Wasser legen, und wann sie recht kalt sind, wieder heraus thun. Darauf läßt man sie abseihen, und, wenn man sie auf ein flach breit irdenes Geschirr angerichtet, den Zucker kochen à la lée oder glatt; man gießt ihn über die Marillen, und läßt also stehen bis den andern Tag, daß man den Syrup fein stät abgießt in einem Becken, woben man in acht zu nehmen hat, daß die Marillen einander nicht anrühren. Darauf läßt man diesen Syrup oder Zucker kochen wie zuvor, und gießt ihn über die Marillen, läßt stehen bis den andern Tag, und continuirt alsofort 8. Tage. Allezeit, ehe man es zum besten thut, muß man die Marillen samt dem Syrup in das Becken gießen, und wann der Syrup

zu viel gesotten, so gießt man ein wenig Wasser dar-
unter, läßt's darnach sieden, bis der Syrup genug
gesotten, darnach läßt man es kalt werden, alsdann
kan man es aufrichten wie die Amerillen, daß sie ganz
bleiben, oder ein Viertel zubereiten, wie jezt gemel-
det ist.

195) Kayser-Pflaum.

Nimm schöne Kayser-Pflaum oder Zwetschgen,
schäle sie wohl subtil, und leg sie in ein kaltes Was-
ser. Setz ein anderes Wasser über, und laß gar sie-
den, lege die Pflaum darein, so bald sie abgesie-
hen sind, und laß sie darinn liegen, bis sie auf dem
Feuer schön grün werden, deß sie zu, und wann sie
schön grün sind, so lege sie in ein kaltes Wasser,
darnach kan man sie zubereiten, wie die Amerillen,
und trocken werden lassen.

196) Pflaum mit den Schalen.

Man machts, wie die obern, ausgenommen,
daß mans nicht schälen darf. Alle die Pflaumen, so
tauglich zum Confect sind, werden also zubereitet wie
die letztern zwey.

197) Die Pfersching einzumachen.

Die Pfersching werden candirt und eingemacht
wie die Kayser-Pflaum, ausgenommen, daß man
ein wenig mehr Wasser in den Syrup gießt, wenn
man das leßtemal sie siedet.

198) Salzburger Biren.

Nimm Salzburger Biren und andere Biren,
die dir tauglich sind zum candiren oder einmachen.
Was annte Biren seyn, laß sieden in einem Becken
voll Wasser, und wann sie ein wenig lind sind, so
lege sie in frisch Wasser; wann sie kalt sind, so nimm
sie wieder heraus, und wenn sie sauber geschält, lege
sie noch einmal in frisch Wasser, laß darnach den
Zucker sieden à lifee oder glatt, und wann die Biren
abgesiehen sind, so thue sie in den Zucker und laß sie
den,

den, bis
alles zu-
werden,
Becken,
ihn über
f. Tage
dem Sy-
seiner Sy-
fer daru-
telstund
nen vor-
werden
Syrup
in der
bis sie tr-
in ein C

Nim
theile sie
schäle sie
ein wen-
Wasser,
steher.

Ma-
netten-A

Nim
den Kern
laß sie g

Wa-
den Zuck-
mische i-
das Feu

Wasser dar-
up genug
alsdann
ß sie ganz
et gemel

etschgen,
es Was-
ß gar sie
abgesie-
auf dem
wann sie
Wasser,
merillen,

kommen,
men, so
reitet wie

gemacht
daß man
t, wenn

Biren,
machen.
Becken
sind, so
so nimm
hält, lege
nach den
Biren
laß sie
ben,

den, bis der Syrup genug gesotten ist, darnach gieß alles zusammen in ein irdenes Geschirr, und laß kalt werden, alsdann gieß den Syrup in ein kupfernes Becken, und laß noch einmal sieden, darnach gieß ihn über die Birn, und continueire damit 4. oder 5. Tage aneinander. Auf die lezt thue die Birn samt dem Syrup in ein Becken, und wann der Syrup in seiner Substanz bleibt, so muß man ein wenig Wasser darunter gießen, daß dieses alles bey einer Viertelstund sieden kan, bis daß der Syrup wieder in seinen vorigen Stand kommt; alsdann lasse sie kalt werden in einem irdenen Geschirr, seih darnach den Syrup davon, und richt sie auf ein Blech, und kälts in der Stuben, kehrs alle Tag ein oder zweymal um, bis sie trocken werden, darnach richt sie auf Papier, in ein Gefstadel, wie die Amerillen.

199) halbierte Reinetten-Aepfel.

Nimm schöne Reinetten-Aepfel, halbiere sie, oder theile sie voneinander, das Herz thue heraus, und schäle sie sauber, laß sie in Wasser sieden, bis sie ein wenig lind werden, darnach lege sie in frisch Wasser, und verfertige sie, wie oben von den Birn stehet.

200) zerviertheilte Rüthen.

Man macht die Rüthen zu Viertel wie die Reinetten-Aepfel.

201) Unzeitige Weintrauben.

Nimm schöne grüne und harte Trauben, thue den Kern fein schön heraus, daß nichts zerreißt, und laß sie grün werden wie die Kayser-Pflaumen.

202) Eine andere Art.

Wann die Trauben wohl abgesiehen sind, so laß den Zucker sieden, wie zu der Conserve, alsdann mische ihn unter die Trauben, thue sie wieder über das Feuer, und laß sieden, bis daß der Syrup genug ist

ist, zu seinem vorigen Stand, daß die Feder ziemlich stark davon fliehen.

203) Rosen-Knöpfe.

Nimm schöne Rosenknöpfe, stich sie mit einem Messersitz fünf oder sechsmal, und laß sie in Wasser kochen, daß sie 10. oder 12mal aufwahlen, darnach lege sie in ein frisch Wasser, seibe sie ab, und laß im Zucker kochen. Wann du sie trocken haben willst, so bereite sie wie die Pomeranzen.



Wie man allerley Früchten candiren kan.

204) Candirte Pomeranzen-Blüthe.

Nimm Pomeranzen-Blüthe, ehe sie aufgeht, oder weil sie noch Knopf hat. Ist sie auf ein breit irdenes Geschirr oder Becken dermassen eingerichtet, daß sie nicht gar fest aneinander stehet, so läßt man den Zucker kochen, gießt ihn über die Pomeranzen-Blüthe, daß sie einen Zwerchfinger darüber gehet. Dar- auf thut man sie in die Stuben, und läßt sie 2mal 24. Stunde darinnen, doch daß die Stuben allezeit ein wenig warm seye, alsdann werden sie schön und recht candirt seyn. Zuletzt thue sie heraus, und laß also trocken werden auf dem Stroh. Alle andere Blumen können also candirt werden.

205) Ganz candirte Pomeranzen.

Nimm schöne neue und glatt candirte Pomeranzen, die nicht viel mit Zucker überzogen und schön klar seyn; darnach laß den Zucker kochen, wie vorher von der Pomeranzenblüthe stehet, gieß denselben in ein breit irdenes Geschirr, thue darnach die Pomeranzen dar- ein, daß eine die andere nicht anrührt, und nicht auf dem Boden stehen, gut wäre es, wann ein jeder

beyon

besonder
geln mit
darnach
die Por

Ma
haben;
Pomero

Die
candiren

Nim
trockene
genomm
und da
wann si
die ande
colica-
und ver

Nim
fein sub
darein,
nach les
Zucker f
rillen da
2. oder
ben bis
Feuer d

Nim
zu werd
aus, le
nes heiß
Maxiller

besonders mit kleinen Spachet unten ben den Stengeln mit einem Knopf wohl sauber gebunden würde, darnach thut man sie in die Stuben, und folgendes wie die Pomeranzen-Blüth.

206) Candirte Marillen.

Man muß schön trockene confiscirte Marillen haben; diese kan man im candiren einrichten wie die Pomeranzen.

207) Candirte Pfschen,

Die Pfschen und andere Früchten kan man candiren wie die Pomeranzen und Marillen.

208) Eingemachte grüne Marillen.

Nimm grüne Marillen, wie oben stehet zu dem trockenen Confect, und bereite sie auch also zu, ausgenommen, daß sie in ihrem Wasser müssen kalt, und darnach erst in frisches Wasser gelegt werden; wann sie abgeseihen sind, so läßt man sie sieden wie die andern, und wann sie fertig, thut mans in Meccolica-Geschirr; sind sie kalt, so werden sie zugedeckt und verbunden.

209) Eingemachte zeitige Marillen.

Nimm zeitige Marillen viel oder wenig, schäl sie fein subtil, laß Wasser sieden, thue die Marillen darein, laß sie einen kleinen Sud thun, und darnach lege sie in ein kaltes Wasser, laß darnach den Zucker sieden wie zu den Conserven, thue die Marillen darein, wann sie abgeseihen sind, und laß noch 2. oder 3. Sud thun, darnach thue sie in die Stuben bis den andern Tag, und muß stets ein wenig Feuer darinnen seyn.

210) Eine andere Art.

Nimm schöne Marillen, die erst anfangen zeitig zu werden, schäl sie wohl subtil, thue den Kern heraus, leg sie in frisch Wasser, und laß wiederum ein wenig heiß werden, doch daß es nicht gar siedet, leg die Marillen darein, und laß so lang darinnen, bis sie über

über sich in die Höhe kommen, doch aber, daß das Wasser nicht siede. Darnach leg sie in ein frisch Wasser, laß den Zucker sieden à perle, und seihe die Marillen wohl ab, thue sie in den Zucker, laß sie fein stark sieden, und schäum sie wohl ab. Darauf lasse sie kalt werden, thue sie noch einmal auf das Feuer, und laß sie noch einmal sieden, daß der Syrup recht fertig ist. Letztlich ist zu bemerken, daß kein Schaum darauf seyn muß, und wann sie kalt worden, werden sie in einem gläsernen Geschirr zugedeckt.

211) Ungeßaltete Marillen.

Diese werden zugerichtet, wie die andern, ausgenommen, daß man nicht schält, noch den Kern heraus thut.

212) Eingemachte grüne Mandeln.

Diese werden in allen Sachen wie die Marillen zubereitet, ausgenommen, daß die Mandeln im warmen Wasser müssen abgezogen werden.

213) Eingemachte grüne Weinbeer.

Die grüne Weinbeer macht man ein, wie die grüne Marillen, ausgenommen, daß man nicht schälen darf, man muß aber die Kern heraus thun.

214) Eingemachte Weireln und Kirschen.

Nimm schöne Weireln, thue die Kern und Stengel sauber davon, laß alsdann den Zucker sieden wie zu den Conserven, thue hernach die Weireln darein, und laß stark sieden mit einem grossen Feuer, faum sie sauber ab, darnach thue sie vom Feuer weg, und laß kalt werden, alsdann thue sie noch einmal über das Feuer, laß sie noch stark sieden, faum sie wieder um ab, und richts in ein Geschirr ein, laß kalt werden, und decks darnach zu, wie ein anderes Confect.

215) Eingemachte Hohlbeer.

Nimm schöne Hohlbeer, die nicht gar wohl reifig, und schön ganz sind, puß die Stengeln sauber davon, und richt sie in ein breites irdenes byrtes

Geschirr
den C
laß sie
gemach
stossen,
Syrup
und deck

216)

Die
fen alle
und wa
serven,
wohl sie
den, the
den, sch
zu einer
nug ges
ein tunk
von dem
man sie

Wa
muß m
man vol
Wasser
alle ges
sieden,
ner Spi
ziehts w
sten hera
alsdann
der in fri
man mit
darein,
ten Scho
Zwerch,

Gr

Geschirr oder Becken, laß den Zucker sieden, wie zu den Conserven, und gieß ihn über die Hollbeer, laß sie darauf kalt werden, darnach schütt alles fein gemacht in ein Becken, daß die Hollbeer nicht zerstoßen, laß sieden, und schäum sie sauber ab, bis der Syrup gesotten ist, darauf gieß sie in das Geschirr, und decks zu, wann sie kalt sind.

216) Rothe Weinbeer, oder St. Johannis-Beer.

Die rothe Wein, oder St. Johannis-Beer muß, sen alle sauber von ihren Stengeln gepuzt werden, und wann der Zucker gesotten ist, wie zu den Conserven, so thue die Weinbeer darein, und laß sie wohl sieden. schäum sie sauber ab, und laß kalt werden, thue sie wiederum über das Feuer, und laß sieden, schäum sie sauber ab, bis der Syrup gesotten zu einer Sülz. Hieran ist zu erkennen, daß sie genug gesotten, wenn der silberne Löffel, den man darauf tunkt, ganz roth bleibt. Alsdann thue man sie von dem Feuer, richt sie in das Geschirr, darinnen man sie behalten will, deckts zu, wann sie kalt sind.

217) Welsche Nüsse weiß einzumachen.

Wann man welsche Nüsse einmachen will, so muß man schöne grüne und noch linde Nüsse, die man vollkommen schälen, und alsobald in frisch Wasser legen kan, dazu nehmen. Wann die Nüsse alle geschält sind, thue sie auf das Feuer und laß sie sieden, bis sie lind werden, daß, wann man mit einer Spießnadel oder einer Glusen darein sticht, und nichts wiederum heraus, die Nuß sodann von selbst herab fällt, und nichts daran behangen bleibt, alsdann sind sie genug gesotten. Leg sie darnach wieder in frisch Wasser, und, wann sie kalt sind, sticht man mit einem Pfriem durch, und steckt Nägelein darein, oder schöne Zimmes-Rindlein und Poniranken-Schalen, jedes 2. oder mehr Nägelein nach der Dyerch, und wann die Nüsse also gericht sind, so laß

laß den Zucker sieden à liseè oder glatt, und thue die Nüsse darein, lasse sie wohl sieden, thue sie alsdann vom Feuer weg, und laß ein wenig kalt werden bey einer halben Stund oder länger, alsdann thue sie auf das Feuer, laß sie stark sieden, so lang bis der Syrup à perle gesotten ist, alsdann thue sie vom Feuer weg, und richts in das Geschirr, decks zu, wann sie kalt sind, und wann du trockene Nüsse haben willst, so nimm sie von diesen, und richts auf ein Blech, laß sie trucken werden wie ein anderes Confect.

218) Eingemachte Maulbeer.

Wann du Maulbeer einmachen willst, so muß man sie abbrechen, ehe sie wohl zeitig sind, und die Stengel sauber puzen; übrigens lassen sie sich hernach wie die Weiren oder Kirsch'en tractiren.

219) Eingemachte Zwetschgen, welche den Kern lassen.

Nimm schöne Zwetschgen, so nicht gar zeitig sind, schäle sie fein subtil, und legs in frisch Wasser, laß ein anders Wasser auf dem Feuer warm werden, doch daß es nicht siede; darnach lege die Zwetschaen darein, und laß sie darinnen liegen, bis sie anfangen grün zu werden, alsdann stelle sie vom Feuer hinweg, und legs in kaltes Wasser; wann sie ein wenig kalt worden sind, so laß den Zucker sieden wie zu den Conserven, und lege die Pflaumen darein, wann sie zuvor abgeseigen sind, und laß stark sieden, schäume sie fein sauber ab, und thue sie von dem Feuer hinweg, laß kalt werden, alsdann stelle sie wiederum auf das Feuer, und laß sieden, bis der Syrup gesotten ist à perle, thue sie von dem Feuer hinweg, und richts in das Geschirr, decks zu, wann sie kalt sind.

220) Muscateller-Birn einzumachen.

Die Muscateller-Birn muß man sieden lassen auf einem starken Feuer, und wann sie ein wenig hart sind, so stelle sie von dem Feuer weg, leg sie in frisch Wasser,

Wasser
Birn d
ab, th
hernach
forten i
deckts zu
Alle
diese, au
telt, die
sie sieden

Ma
tig sind
aus ge
werden
Man le
sching d
sie also
sie anfa
Feuer
legt ma
den à p
sind, so
sieden,
von den
man sie
bis der
Geschir
zugedeck

Die
zeitig s
Haut u
den à p
deckts
läßt m

und thue
sie als
kalt wer
alsdann
so lang
ann thue
Geschirr,

a trockene
sen, und
en wie ein

Wasser, und laß den Zucker kochen à lisee, thue die
Birnen darein, laß sie wohl kochen, schäume sie sauber
ab, thue sie vom Feuer weg, und laß kalt werden,
hernach laß noch einmal kochen, bis der Syrup ge-
sotten ist, thue sie alsdann in das Geschirr, und
deckts zu, wann sie kalt sind.

Alle die andern Birnen werden also gemacht wie
diese, ausgenommen diejenige, so man halbirte oder vier-
telt, die muß man halbirten oder vierteln, ehe man
sie kocht.

221) Pfirsching einzumachen.

so muß
und die
sich her-

rn lassen.
zeitig sind,

ffer, laß
den, doch

gen dar-
anfangen
Feuer hin-

ein we-
en wie zu
in, wann

schäume
Feuer hin-
wiederum

up gesot-
weg, und
kalt sind.

Man muß die Pfirsching abbrechen, ehe sie zei-
tig sind, darnach müssen sie geschält, die Kerne her-
aus gethan, zugleich auch in frisch Wasser gelegt
werden. Die ganze Art sie zu tractiren ist folgende:
Man läßt ein Wasser kochen, und legt die Pfir-
sching darein, wann sie alle geschält sind, läßt man
sie also auf einem kleinen Feuer kochen, und wann
sie anfangen grün zu werden, so stellt man sie vom
Feuer hinweg, läßt sie kalt werden, und alsdann
legt man sie in ein kaltes Wasser, läßt den Zucker sie-
den à perle, und wann die Pfirsching abgeseigt
sind, so vermischt man sie mit dem Zucker, und läßt
sieden, schäumt sie sauber ab, darnach stellt man sie
von dem Feuer hinweg, wann sie kalt sind, so läßt
man sie noch einmal über dem Feuer so lang kochen,
bis der Syrup gesotten ist; darauf werden sie in das
Geschirr angericht, und wann sie kalt sind, wohl
zugedeckt.

222) Muscateller-Weintrauben.

Die Muscateller-Trauben werden, ehe sie recht
zeitig sind, abgebrochen, hernach schält man die
Haut und Kerne sauber hinweg, läßt den Zucker sie-
den à perle, legt die Muscateller-Trauben darein,
deckts zu, und, nachdem sie ein wenig gesotten,
läßt man sie kalt werden, darnach wieder kochen,

bis der Syrup gesotten à perle. Letztens werden sie in das Geschirr angericht, und wann sie kalt worden, fein zugedeckt.

223) Unzeitige Weißtrauben einzumachen.

Die Agres müssen abgebrochen werden, ehe sie zeitig seyn, man muß die Schalen und Kern heraus thun, und ein Wasser warm werden lassen, doch ohne es gar kochen zu lassen; man legt die Trauben darein, und läßt sie stehen, daß sie nicht kochen, bis sie anfangen grün zu werden, alsdann stellt man die Agres von dem Feuer hinweg, und läßt sie kalt werden in dem Wasser; wenn sie abgeseigt, so vermischt man sie mit dem Zucker, der schon ziemlich gesotten ist, läßt sie kochen oder acht Sud darüber gehen, und hebt sie auf wie anders Confect.

224) Quitten einzumachen.

Nimm Quitten, die wohl zeitig, mach Schnitt davon, oder halbiers, wenn sie sauber geschält, leg sie in frisch Wasser, und laß sie kochen, thu die Quitten darein, laß sie kochen, bis sie weich werden, alsdann lege sie wieder in frisch Wasser, und laß den Zucker kochen; darauf müssen die Quitten darein gelegt, auf einem kleinen Feuer wohl gemacht gesotten und abgeseigt werden; wann sie ein wenig kalt sind, stellt man sie wieder auf, wann dieses etlichmal wiederholt, und die Quitten langsam gesotten, bis der Syrup zu einer Sulz geworden, alsdann werden die Quitten schön roth, und also sind sie recht. Zuletzt richt sie an in das Geschirr, und deckt zu, wann sie kalt sind, wie ein anderes Confect.

225) Erinnerung, wie man allerley Confect machen soll.

Erstlich alle die Früchten so man conficirte, sollen abgebrochen werden, ehe sie gar zeitig sind, ausge-

nommen
oder Q
großem
die Quit
den, so
Wasser
kleines
dann kö

Auf
ein Pfund
Kirschen
3. Viertel
auf jede

Die
ten Ort
zu feuch
bleiben f

Nim
schneide
oder w
wann s
mit du
thue die
dieses
alles m
mirt ist
nimmst
Brocke
fans a
nimmt,
in die
und g
Feuer f

nommen die Weinbeer, Weipeln oder Kirschen, Birn oder Quitten, die letzte müssen wohl zeitig und mit großem Feuer sauber conficirt seyn, ausgenommen die Quitten, als welche gar langsam gesotten werden, so wohl als die Früchten, so durch das heiße Wasser grün werden müssen. Diese müssen auch ein kleines Feuer haben, bis sie in dem Zucker sind, als dann können sie auch ein starkes Feuer leiden.

Auf ein jedes Pfund Früchten soll man allezeit ein Pfund Zucker nehmen, ausgenommen bey den Kirschen, wobey auf ein Pfund ein halb Pfund oder 3. Vierling Zucker genug ist; zu den Quitten aber wird auf jedes Pfund 5. Vierling Zucker erfordert.

Die Confect sollen auch alle an einem temperirten Ort seyn, da es nicht gar zu warm und nicht gar zu feucht ist, wann man haben will, daß sie gut bleiben sollen.

226) Sulz von allerley Früchten.

Nimm von jeder Frucht, so dir beliebt, und schneids zu Stücklein, leg sie ins Wasser, sieds viel oder wenig, darnach die Frucht hart oder lind ist, wann sie gesotten, seihs durch ein starkes Tuch, damit du den besten Saft davon bekommst, darnach thue diese Decoctio in ein Becken mit einer Maaß dieses Wassers und einem Pfund Zucker, laß dieses alles miteinander sieden, so lang bis die Sulz formirt ist, und erkennt wird, wann du einen Löffel voll nimmst, und siedest es herunter, so wird die Sulz Brockenweis wegfallen, und nicht rinnen; oder man kann auch auf ein Teller schütten, wanns nicht mehr rinnt, so ist genug gesotten, gieß darnach die Sulz in die Mödel. Es ist auch zu merken, daß alle roth und grüne Sulzen fein gemacht auf einem kleinen Feuer sieden und wohl zugedeckt werden müssen.

Leztlich ist noch in Acht zu nehmen, daß man zu den Quitten mehr Zucker als zu den andern Früchten nöthig hat.

*****?

**Art und Weise, wie man allerley wohl-
schmeckende Wasser, welche zu denen Ge-
schmackhaften oder Marenden, Ballet und
Tänzen bey vornehmen Standes-Perso-
nen gebraucht werden können, prä-
pariren kan.**

227) Jasmin-Wasser.

Nimm ein oder zwey Hand voll Jasmin, Blumen, und bey einem Vierling Zucker ein wenig zerstoßen, alsdann thue die Blumen samt dem Zucker in einen sauber glasirten Krug mit zwey Maas frischem Wasser, und gieß sie von einem Krug in den andern, bis der Zucker zergangen, und den Geschmack von Jasmin völlig bekommen hast. selte dar- nach das Wasser durch ein sauberes Tuch, und bewahr es in einer Glaschen an einem kühlen Ort, bis mans brauchen will.

228) Pomeranzenblüth-Wasser.

Nimm eine Hand voll Pomeranzenblüth und $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker mit zwey Maas Wasser, und richte also wie das vorige.

229) Wasser von Muscateller-Rosen.

Nimm zwey Hände voll Muscateller-Rosen $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker mit zwey Maas Wasser, und verfertige es wie die vorigen zwey.

230) Hohlbeer-Wasser.

Nimm wohlzeitige Hohlbeer, und preß den Saft durch ein sauberes Tuch, laß diesen Saft in einer
gläs

gläserne
an der
der Sa
gangen
hinein
diesem
einem
in das
kalt we
wann
einem l
behalten

Da
macht

Die
beer.

Am
beu u
234

Di
rige vo

N
tig sind
zwischen
gesotten
rillen d
gen, t
wann
laß es
haben.

gläsernen Glaschen, welche nicht zugedeckt seyn muß, an der Sonnen oder vor dem Feuer so lang, bis daß der Saft fein gemach in ein anderes Glas übergegangen, damit der Hefe, so auf dem Boden, nicht hinein kommt; nimm darnach ein halbes Quart von diesem Saft mit anderthalb Maas Wasser, und einem Bierling Zucker, gieß oft von einem Geschirr in das andere, seihs darnach sauber ab, und laß kalt werden, den übrigen Saft kan man behalten, wann man Baumöl darauf gießt in ein Glas mit einem langen Hals; Erdbeer-Wasser kan man also behalten an einem kühlen Ort.

231) Erdbeer-Wasser.

Das Erdbeer-Wasser wird in allen Sachen gemacht wie die Hohlbeer-Wasser.

232) Kirschen-Wasser.

Dieses wird gemacht wie die andern von Hohlbeer.

233) Amerellen-Wasser.

Amerellen-Wasser wird gemacht, wie das Erdbeer- und Hohlbeer-Wasser.

234) S. Johannis-Beer- oder rothes Weinbeer-Wasser.

Dieses wird auf gleiche Art gemacht wie die vorige von Hohlbeer.

235) Marillen-Wasser.

Nimm zwölf oder mehr Marillen, die wohl zeitig sind, schäle sie, und thue die Kern hinweg, laß in zwischen zwei Maas Wasser sieden, so bald dieses gesotten hat, hebs vom Feuer weg, und lege die Marillen darein, laß sie eine halbe Stunde darinnen liegen, thue anderthalb Bierling Zucker dazü, und wann dieser zergangen, so seihe das Wasser davon, laß es kalt werden, so wirst du ein gutes Wasser haben.

236) Zimmet-Wasser.

Laß zwey Maas Wasser sieden, nimm unterdessen ein halb Loth Zimmet, und einen Vierling Zucker, stoß alles wohl klein, in einem Mörsel, und wann das Wasser gesotten hat, so hebs vom Feuer herunter, und thue den Zucker und Zimmet darein, darauf laß es also kalt werden, das Geschirr muß wohl zugedeckt seyn, und wann das Wasser kalt ist, so seihs sauber ab, daß es nicht dick oder trüb seye.

237) Wasser mit Coriander.

Nimm eine Handvoll Coriander, so von den Hülsen sauber gepußt seyn muß, stosse ihn sodann mit Zucker, und thue es in zwey Maas Wasser, decks wohl zu, bis das Wasser den Geschmack bekommen hat, seihe das Wasser ab, und trincks nach Belieben.

238) Wasser mit Anis.

Man macht das Anis-Wasser, wie das von Coriander.

239) Citronat-Wasser.

Nimm Citronat, und schäle die gelbe Schalen wohl subtil, und thue dieselbe in einen Krug mit 2. Maas Wasser und einem Vierling Zucker; gieß es von einem Krug in den andern, bis das Wasser einen Geschmack bekommt, seihe darnach das Wasser ab, und laß es kalt werden, wie die andere Wasser.

240) Wasser von Pomeranzen.

Man macht das Pomeranzen-Wasser wie das Citronat-Wasser, ausgenommen, daß man Pomeranzen muß nehmen an statt der Citronen.

Speci

Nin
2. Maas
auch dr
sondern
und etw
wenig g
tern M
nen K
schirr w
der Zu
oder 12
sauber,
klein,
recht sa
durch,
Ppocra
wohl.

W
einen
sie mit
Zeichel
bey d
eingeg
in dem

M
samt e
Zimme
del ges
lein vo
oder 4

Speci



Special-Trunck, als Ypocras, Rosolis und andere mehr.

241) Ypocras von rothem Wein.

Nimm ein sauberes irdenes Geschirr, und thue 2. Maas gut- und schönen klaren rothen Wein, wie auch drey Vierling Zucker, der nicht gestossen ist, sondern Stückweis, darein, mit ein wenig Zimmet, und etwas langen Pfeffer, der zerbrocht ist, samt ein wenig geschnittenen Ingwer, 6 Nägelein, 2. Blättern Muscatblüth, mit einem geschält- und geschnittenen Veinette- oder Carpundus-Apfel; deck das Geschirr wohl zu, und lasse es eine Stunde stehen, bis der Zucker wohl zergangen ist, alsdann nimm 10. oder 12. süsse ungeschälte Mandeln, wasch dieselbe sauber, und stosse sie ein wenig, doch nicht gar zu klein, lege die Mandeln in einen Eulz-Sack, der recht sauber ist, gieß die Ypocras darein, seih sie oft durch, bis daß sie schön klar wird, alsdann thue die Ypocras in eine gläserne Flasche, und bewahre sie wohl.

Wenn du sie noch besser haben willst, so nimm einen Gran Bisam, und eben so viel Umbeer, stosse sie mit ein wenig Baumöl, und machs in ein kleines Leichel oder Sendel, und binds vornen an den Sack bey dem Eriß, doch soll es nicht mehr in den Sack eingegossen werden, dann der meiste Geschmack bleibt in dem wollenen Sack.

242) Ypocras von weissem Wein.

Nimm 3. oder 4. Maas von dem besten Wein, samt einem Pfund Zucker, ein Loth oder etwas mehr Zimmet, etliche Blätter Majoran, 2. oder 3. Müdel gestossenen langen Pfeffer, nebst 3. oder 4. Stücklein von Citronat-Schalen; lasse die Sachen alle 3. oder 4. Stunde in einem recht saubern und wohl zugedeck-

gedeckten irrdenen Geschirr, alsdann seihe sie durch den Sack, wie die vorige von rothen Wein.

243) Rosolis.

Nimm 6. Mäße Nägel, 3. Mubel langen Pfeffer, 1. Loth guten Zimmet, 1. Loth Anis, reib die Schalen von einer wohlzeitigen Pommeranzen, nimm einen Vierling Zucker, und stosse alles wohl untereinander in einem Mörtel. Die Sachen alle werden in einer gläsernen Flaschen mit 2. Maas guten Spiritus vini oder guten Brandtenweins wohl miteinander vermischet. Darauf läßt man dieses alles zwey Stunden wohl zugedeckt stehen, und unterdessen anderthalb Vierling Zucker wohl sieden; wann dieser wohl dick gesotten ist, so wird der Brandtenwein durch ein Tuch gesieget, und in den Zucker, so bald er vom Feuer herunter ist, geossen. Uebrigens wird es mit einem saubern Kochlöffel wohl angerührt, und durch den Sack, wie der Ypocras, abgeseiget. Letztlich ist dieses nicht dabey zu vergessen, daß man etliche ungeschälte, doch grob gestoßene süße Mandeln auf den Boden des Sacks legen muß.

244) Citronat Saft.

Nimm 6. 8. oder 12. mehr oder weniger Citronat, theile sie in der Mitte voneinander, und mach 4. oder 6. Theil, schneid das Ort, allwo der Saft ist, fein schön ganz, doch aber, daß kein Fleisch von den Citronen dabey bleibt. Der Kern muß davon, und der Saft in ein schön glasiertes Häselein gegossen werden. Wenn man dasselbe auf ein gutes Kohlf Feuer gestellt, gießt man ein Pfund wohlgesottenen Zucker gleich von dem Sud her darauf, und läßt es also sieden in dem Häselein, bis er dick wird als ein Zulep, alsdann gießt man den Saft in eine gläserne Flaschen, und bindt sie zu; wann er kalt wird, so ist es ein köstlicher Saft zu vielen Krankheiten und Zuständen der Menschen.

245) Ze

245) Lemonade.

Nimm 5. oder 6. Lemonien, preß den Saft heraus in einem Krug mit einer halben Lemoni-Schalen, und den Saft von An oder zweyen Pomeranzen, 2. Maas Wasser, und ein halb Pfund Zucker, gieße es von einem Krüglein in das andere, bis der Zucker zergangen ist, alsdann seihe die Lemonade durch eine Serviet, und lasse sie kalt werden.

Man macht auch von Pomeranzen ein Wasser, wie von der Lemonade geschrieben stehet. Man nimmt 6. Pomeranzen, und nur eine oder zwey Lemonien. Das übrige wird wie bey dem obigen präparirt.

246) Abrenten-Wein.

Nimm 2. Maas guten rothen Wein in eine silberne Kanne oder grossen Becher, der offen ist, und thue ein Pfund schönen Zucker darein, mit 2. Blättern Muscatblüth, ein wenig langen Pfeffer, 12. Nadeln, einem Stengel Rosmarin, und 2. Lorbeer-Blättern; fülle den Becher oder Kannen vors Feuer, lege gute brennende Kohlen darum, zünde den Wein mit Papier an, und lasse ihn brennen, bis er selbst ablöschet. Diesen Wein trinkt man so warm als es seyn kan.

Es ist auch zu wissen, daß man von vielerley Kräutern und wohlschmeckenden Blumen Wasser machen kan, denn wie ich in vielen Sachen erfahren habe, daß wann man den Geschmack von einem Kraut oder Blumen haben will, man nur so viel Blumen nehmen muß, als einer vonnöthen hat, und stoß dieselbe mit Zucker, so nimmt der Zucker den Geschmack allen an sich; also thut man diesen in Wasser oder Milch, so hat man den Geschmack von den Kräutern oder Blumen.

Dierweil

76 Special-Trunk von Hypocras ic.

Diemeil man in denen teutschen Ländern die Pomeranzen, Blumen oder andere Früchten so leicht nicht bekommen kan als in Velschland, so können dannoch viele Wasser gemacht werden, die nicht weniger gut sind als in Italien, wie ich es in vielen Sorten probirt und gut besunden habe.

247) Agres Wasser wie Lemonade.

Reiß die Schalen von einer schönen und wohlzeitigen Lemonie in einem Mörtel, stoß die Schalen mit Zucker, und gieß von dem Agres so viel als du im Willen hast, Wasser zu machen, dazu. Darauf wird es mit frischem Wasser vermischet, und wie die vorigen abgeseigt, so wirst du eine gute Lemonade haben.

248) Weixel Wasser von Agres.

Wanns im Winter ist, so kan man die Weixel nehmen, und mit Zucker wohl klein stoßen, daß der Zucker den Geschmack von den Weixeln und Kern annimmt; damit es aber die Farb nach Genügen bekommen soll, so kan man die dürrn Äuvern im kalten Wasser einweichen, oder sieds zußet mit Zucker, Agres und Weixeln.

NB. Diemeilen bald geschicht, daß sich die Röck und Röckinnen bey dem Feuer brennen, so nimm eine Rachel, lösche demselben die Glut mit Leindöl, und rühre es, bis eine Salbe daraus wird, und damit das gebrannte Glied geschmiert, es heilt gleich wieder.

Oder Eyerklar mit ein wenig Weinessig abgeklopft, darüber gelegt, und darnach vor das Feuer gehalten, ist auch approbirt.

Wie

Wie
dam

Auf
Wasser
sing
send
gehe,
et
get.
Weisse
siedigen
wenn
fangt
soll
ma
schalen
mach
so
fäll
anhebt
Wasser
den
gießen
cken.

solle
sauber
man
ih

24

W
senwass
und
lein,
auf
Mande
Loth

Wie man den Zucker, das Confect damit zu überziehen, läutern und clarificiren solle.

Auf 1. Pfund Zucker gehört ein halb Maas Wasser mit zer Schlagendem Zucker, der in ein mößsing Becken gethan, und sogleich mit siedend fließend Wasser überaossen werde, damit der Zucker zer gehe, ehe und bevor man solchen über das Feuer setzet. So bald dieses geschehen, nimmt man das Weiße von einem neugelegten Ey, mit einem halbsiedigen Wasser abgeschlagen, so ganz lauter ist, wenn der Zucker über das Feuer gesetzt, und anfangt warm zu werden, aber noch nicht heiß ist, so soll man den Zest darein schütten; und die Eierschalen darein werfen, dabey aber den Zucker geschmach siedend lassen; dann wenn er geschwind siedet, so fället der Schaum aller unter sich, wenn er nun anhebt aufzufieden, soll man das eine halbgesottene Wasser, wie oben stehet, zur Hand behalten, und den dritten Theil davon in den aufsiedenden Zucker gießen, sogleich ihn damit abschlagen und abschrecken. Dieses muß zum drittenmal geschehen, doch solle der Zucker allezeit zuvor über sich siedend, und sauber abgeschäumt, auch zu rechter Dicke, wozu man ihn sodann bedarf, gesotten werden.

249) Schön aufgeloffenen Zucker zu machen.

Weiche schönen weissen Tragant in gutem Rosenwasser etliche Tage, daß er durchsichtig werde, und nicht zu dick, lauge ihn sodann ab durch ein Tüchlein, je länger er weichnet, je schöner er wird: darauf nimme übet Nacht im frischen Wasser gelegene Mandeln, trüefne sie ab, und auf ein Pfund ein Loth zum auswürken. Der Tragant muß gar klein gestos-

Wie

gestossen, und nachdem er genug gewürkt, im Mörtel so lang abgerieben werden, bis er sich darinn hart anschellt, dann nimm die gestossene Mandeln darein, und laß sie 3. Stunden gar wohl abziehen. Von dem Fragant ist auch dieses zu beobachten, daß man nicht zu viel und nicht zu wenig nehme, alsdann muß man ihn durch ein Tüchlein wohl absaigen, dann je länger er weichnet, je länger er wird. Darauf nimm man die über Nacht im frischen Wasser gelegene Mandeln, und dieses nach Proportion, sonst würdest du der Zaig zu naß, und fahrend ausfallen.

250) Das weiße Quittenwerk in die Mödel zu machen.

Nimm 2. Pfund schönen Zucker in ein mößing Becken, gieß frisch Bronnenwasser auf eine halbe Maasß daran, wann er darüber siedet, so nimm von 2. Eyern das Weiße, und zerschlags gar wohl, gieße es in den Zucker durch ein sauberes Tuch, und siede es ob dem Feuer, bis er blätterigt und dick wird, alsdann muß er geschwind vom Feuer weg gethan, und 1. Pfund schön weiß durchgeschlagene Quitten darein gerühret werden. Dierweil die Hitze noch beisammen ist, muß man alles in die Mödel, die schön sauber und trocken sind, gießen, und zum warmen Ofen setzen.

251) Citronen- und Lemonien, Käßlein zu machen.

Schneide eine Citrone bis auf das saure, über sie, siede sie, daß sie weich wird, zerhack sie klein, siede sauber geschälte Quitten, und schneid sie bis auf das fleimigte, nimm auf 1. Pfund Quitten eine halbe Citrone, wägs zugleich, damit die ordentliche Proportion zwischen den Quitten und Citronen beobachtet werde. Gleichfalls wird auch eben soviel Zucker dazu gewogen; er darf aber weder gestossen, noch geläutert werden, sondern nur zu kleinen Stücklein geschlagen seyn, stosse solchen im Mörtel wohl untereinander, sied es alsdann in einer mößingen Pfanne, und so lang, bis man

man sieh
ein saul
Singer h

252)

Nim
gar klein
ling Zuc
trücke in
schönen t
beres Fu
die Sch
trücke 3.
einer Ob
als unter

253)

Lege
Haut ein
sie zu E
fleimigte
Pfund
nenwass
Erbfelen
glaubst,
Zucker s
ten dare
den. V
nacheina
du nicht
weiße un
he über
the Brü

im Mödelein man sieht, daß es gestehen will, dann schlags auf ein sauberes Brett, in die Mödelein, so etwa zwey Finger hoch, und wie die Schopf-Käse formirt sind.

252) Das aufgeloffene von Mandeln und Lemonien-Saft zu machen.

Nimm 1. Vierling geschälte Mandeln, stosse sie gar klein, daß sie nicht öhlig werden, nimm 3. Vierling Zucker, und sobald dieser darunter gestossen, trucke in den Lemonien-Saft über Nacht geweichten schönen weissen Traganth, saige ihn ab durch ein sauberes Tuch, nimm einen Löffel voll darunter, und die Schalen von 2. Lemonien, gewürfelt geschnitten, trucke 3. Messer dick in ein Mödelein, back's kühl auf einer Oblatte, und zwar so, daß oben mehr Glut als unten seye.

253) Roth und weisse Quitten-Schnitzlein im Zucker zu machen.

Lege schöne Quitten in siedheisses Wasser, bis die Haut ein wenig weich wird, dann schäle sie, schneide sie in Schnitzlein, oder thue die Körner und das steinigste darvon, zu 1. Pfund Quitten nimm 1. Pfund Zucker, läutere solchen mit frischem Bronnenwasser; wann du sie roth haben willst, so thue Erbselen gleich in den Zucker, siede ihn, bis du glaubst, daß sie Farbe genug haben. Wenn der Zucker schier anhebt zu schäumen, so lege die Quitten darein, bis sie als wie eine lautere Latwerge werden. Nimm die Schnitzlein fein heraus, lege sie nacheinander, und schütte die Brühe darüber, bis du nichts mehr hast. Wann du willst, so schneide weisse und rothe Schnitz; Man kan die weisse Brühe über die weisse oder rothe Schnitz, und die rothe Brühe über die weisse schütten.

254) Citronen, Quitten, Birn-Schnitten, auch anderes Steinobs in Zucker einzumachen.

Die Pomeranzen oder Citronen siede ab, wie obgemeldet, in der Zucker-Brühe, daß der Zucker recht hinein dringet, und die Brühe wohl gestehet; sodann thue die Materie daraus, bis sie kalt ist, besäe sie über und über mit Zucker, und kehre sie darin um, nachdem sie bey dem Ofen wohl getrocknet worden.

Anderer Früchten aber außer was Amelen und Kriechen betrifft, kan man nur im Zucker kochen, hiebey aber ist die eigentliche und besondere Art des Obs wohl in Acht zu nehmen; als z. E. Weirlein, so sauerlecht, lassen sich nur kochen, daß sie den Zucker annehmen, dann so sie kalt, besäe sie mit Zucker, wie oben gemeldet, und solches Zuckerwerk muß man beständig in gleicher Wärme halten. Auf eben diese Art lassen sich auch der Romarin, Majoran, und andere von gleicher Gattung überzuckern. Die Kräuter müssen nur in einer Zucker-Brühe umgekehret und besäet werden, man kan sie auch mit Traugant nesen; allein die Zucker-Brühe hat eine weit größere Kraft.

255) Klein gewickelte Quitten-Schnitzlein in gläsernen Schalen zu machen.

Erstlich schäle schöne Quitten, so glatt sind, mach 4. Schnitzlein daraus, aus diesen noch dünnere nach der Länge, nimm von diesen Schnitzlein 1. Pfund zu diesen 3. Vierling Zucker, stosse ihn so rein, wie Mehl, thue eine gute Hand voll Zucker in ein mäßiges Pfännlein, nimm dann eine Lage von Schnitzlein, und wieder Zucker, bis alles beisammen ist, lege es fein ordentlich, dann nimm Rosenwasser, daß es wohl kochen mag, und die Schnitzlein feucht werden, auch Farb genug haben, um Brühe bekommen, thue sie mit einem Löffel heraus, und

lasse sie
Schnitz
dere in
Brühe
gestehet
lein.
Confect

Min
tere ein
ein aus
Farbe
Formen
trüchne
die Ha
rothen
angema

25
W
senwass
ein Zu
weichte
und die
einen
wann
voll ge
gebeute
Zucker
Pfund
kommt
und w
ler, u
trücke
den M
mäßig

hass

lasse sie ein wenig überschlagen, dann wickle die Schnitz fein rund auf, und stelle eines an das andere in ein Lädlein oder Schalen; alsdann siede die Brühe, bis sie wird wie eine lautere Latwerge, und gestehet, dann schütte sie über die gewickelte Schnitzlein. Dieses ist ein schön haltbar und kostbares Confect.

256) Confect-Schalen zu machen.

Nimm 1. Pfund rein gestossene Mandeln, läutere ein Pfund Zucker, dann trucke die Mandeln darein aus, thue Erbselen-Saft darein, bis es eine Farbe gibt wie Salmen: trucke sie noch besser in die Formen aus, bis man wohl damit umgehen kan, trucke sie im Ofen oder Dorten-Pfannen, dann mache die Haut aus einem Zucker-Taig, färbe sie blau mit rothen Dypflen, die Farb aber muß mit Gummi angemacht seyn.

257) Ein Taig, den durchgebrochenen Zucker zu machen.

Weiche schönen Gummi und Tragant im Rosenwasser ein, aber so, daß man den Tragant durch ein Luchlein winden kan. Nimm 2. Löffel voll geweichten Gummi, und so viel des obigen Tragents, und die Halbscheid von dem Weissen eines Eies in einen Klingelstein, reibs wohl durcheinander, und wann es fein glatt wird, so thue ein paar Löffel voll gestossenen Zucker darein, der durch ein Luch gebeutelt, und immerfort gestossen worden; thue den Zucker nach, und zwar so viel, daß zu einem halben Pfund Zucker ein halber Vierling Amelen-Mehl kommt; stosse ihn so lang, bis der Taig ganz zäh und weich, darauf thue ihn in einer Schale in Keller, und brauch ihn nach Beileben, welle ihn dünn, trucke ihn in die Mödel, und schneide ihn auf den Mandeln ab, dann setze es auf. Dieses ist ebenmäßig ein zierliches Confect.

258) Zu dem aufgelassenen Zuckerwerk.

Nimm das Weiße von 2. Eiern und eines E groß gewechten Tragant, der durch ein Tüchlein ge truckt worden. Diesen truck durch ein anderes Tuch zu einem lautern weißen Schaum wie Schnee. Dann nimm rein gesäuberten Zucker in einen Mörtel, thue den Schaum darein, und stosse den Zucker dar unter, bis es einen schneerweißen zähen Zaig giebet, der so leicht und hohl wie ein Schwan:in: je länger man ihn stößt, je leichter er wird; wenn er ganz leicht ist, so thue den Zaig auf ein Brettlein, so mit Amelen-Mehl bestreuet ist, wolle ihn dick lech aus, trucke nach Belieben die Mödel darauf, schneide sie sauber ab, und legs auf Papier, so ebenfalls mit Amelen-Mehl bestreuet ist, backe in der Dorten Pfannen, aber mit Sorgfalt, daß mans nicht verbrenne, dann dieses ist gar bald geschehen, deswegen muß man beständig eine gleiche Hitze, die nicht zu groß, dabey haben.

259) Rothe Täselein von Zucker zu machen.

Wann die Schleen zeitig sind, so ziehe die Haut ab, dörre sie am Schatten, dann wann man sie braten will, muß man solche in Citronen-Saft, der wohl darüber gehet, einweichen, und entweder an der Sonnen oder im heißen Ofen eine Viertelstunde verdampfen lassen: dann truckt man den Saft daraus, siedt ein Pfund Zucker zu den Täselein, rühret ihn mit einem hölzernen Schäuflein drey mal um, und thut den obigen Saft darein, aber nicht gar zu viel, dann sonst gehet es nicht recht auf. Man kan auch, wenn man will, ein wenig geriebene Citronen-Schalen darein thun, und wann der Zucker noch einmal mit dem Schäuflein auf dem Feuer gerühret worden, läßt sich alles auf Papier schütten, und eine Form, wie Täselein machen.

260) Das Zucker-Eiß zu machen.

Nimm schön zart gestossenen Zucker, frischen Eyerklar, den Saft von einer frischen Citronen, und ein wenig frisch Wasser, misch mit dem Zucker ein ziemlich dickes Taiglein an, daß es sich kaum gießen läßt, back's noch eine Weil, so lauft es schön auf, und ist solches ein trefflich Confect. Es wird um so köstlicher, wenn man rein gestossenen Zimmet unter den Mandel-Taig wirket.

261) Den Zucker roth zu färben.

Seile 2. Loth Prissilien-Holz, mische darunter 2. Quintlein Alaun, binds in ein kleines Säcklein, hänge es in 12. Loth Bronnenwasser 6. Tage lang, dann erwärme es wohl mit dem Feuer. Wenn man den Zucker mit diesem Wasser kochet, wird er schön roth.

262) Rothen Quitten-Saft zu machen.

Nimm frische Quitten, wasche sie sauber ab, man darf sie nicht schälen, sondern schneidet sie zu Schnittten mit Buken und Kernen. Darauf füllt man einen Hasen, der drey Maas hält, bis an den Rand, mit frischem Wasser, deckt ihn zu, und setzt ihn zu einen gelinden Feuer, bis es fast halb einkochet, und fein roth ist. Alsdann läßt man es durch einen wollenen Sack laufen, und wird mit 2. Hölzern zu einem Schleim wohl ausgepreßt. Wenn dieses geschehen, wascht man die frische Quitten sauber ab, reibt und preßt sie aus, nimmt den ausgepreßten Saft, 1. Pfund Schleim, 3. Pfund schönen Canari-Zucker, 24. Loth oder 3. Vierling geläuterten Zucker mit Eyerklar, Saft und Schleim. Wenn dieser zuvor abgeseigen und wohl abgeschäumt ist, siedt man ihn gemach zu seiner Vollkommenheit.

263) Wie man den Tragant, so in die Mödel getrukt wird, zum Zuckerwerk ansetzen solle.

Nimm schönen weissen auserlesenen Tragant 1. Loth mehr oder weniger, nachdem man viel Zucker-

werk

werk machen will, und halb so viel Gummi Arabici; beide Stücke werden in einem Mörser groblecht gestossen, und in ein silbern oder zinnernes Gefäß gethan. Alsdann gießt man gut Rosenwasser darüber, daß ein Zwerchfinger über den Tragent gehet, deckts wohl zu, und läßt es über Nacht in einer gelinden Wärme stehen, Morgens aber wird es wohl umgerühret. Ist es zu dick, so wird mehr Rosenwasser daran gegossen, doch mit Sorgfalt, daß es nicht zu dünn, sondern zu einem starken Muß werde. Zuletzt truckt man es durch ein leinenes Tuch, damit nichts unreines darein komme, verdeckts wohl, stellt es in Keller oder sonst kühlen Ort, bis mans brauchen will. Davon kan man allerhand Farben ansetzen, oder Taig machen.

264) Wie grosse oder kleine Stücke von Marcepan zu machen.

Erstlich nimm! Mandeln, leg sie in frisches Bronnenwasser, laß sie über Nacht darinnen stehen, bis sie sich schälen lassen. Dann leg sie wieder in frisches Wasser, lasse sie ein wenig darinn liegen, stosse sie rein, und damit die Mandeln nicht öhlig werden, gießt man manchmalen Rosen oder Bronnen-Wasser darzu. Ein halb Pfund Zucker wird darunter gestossen, und der Taig in einer mößingen Pfanne auf dem Feuer ausgetruckt, bis er sich von der Pfannen abschält, und nicht mehr an den Fingern klebet. Wenn der Taig erkaltet, lassen sich kleine oder grosse Stücke daraus formiren.

265) Aufgeloffenen Marcepan zu machen.

Nimm 16. Loth rein gestoffenen Zucker, und 4. Loth Mandeln, stosse sie klein, nimm das Weiße von einem Ey, klopfs gar wohl, dann rühre den Zucker allgemach darunter, doch so, daß auf einmal nur ein Löffel voll Zucker dazu genommen, und alles auf einer Seiten gerühret werde, sonst gehet es nicht

nicht au
men
diese ab
lein od
truckne
nicht a
nig da
ten, b
ein dic
Formen
Taig a
Wenn
Form
einem
ihn in
zierlich

M
Sch
ein we
laß sie
tronen
gleichf
ber da
senen
len da
er ein
gen,
man k
hen la

M
sel, u
den Z
Marc

nicht auf. Wenn der Zucker völlig darunter, so kommen die 4. Loth gestossene Mandeln auch dazu, diese aber müssen zuvor auf dem Feuer in einem Pfännlein oder in einem warmen Ofen ein wenig abgetrocknet werden. Die 16. Loth Zucker muß man nicht alle in den Everklar rühren, sondern ein wenig davon aufbehalten, und den Zaig nicht wirfen, bis alles untereinander gerühret ist, daß es ein dickes Zaiglein abgibt, der sich kaum in die Formen trucken lasse. Endlich nimmt man den Zaig aus der Schüssel, und legt ihn auf ein Brett. Wenn er ein wenig mit Zucker gewirkt, und in die Form gethan ist, schneidet man ihn neben herum mit einem Messer ab, legt ihn auf ein Papier, und backt ihn in einer Dorten-Pfannen, da er dann auf eine zierliche Art auflauft.

266) Citronen • Schnitten zu machen.

Mach einen guten Marcepan-Zaig, und formire Schnitten wie von Weißbrodt, richts neben herum ein wenig auf, backe in einer Dorten-Pfannen, und laß sie kalt werden. Darauf schneidet man die Citronen-Schalen sehr klein, nimmt das innere Mark gleichfalls von denen Citronen, thut das Weiße sauber davon, hackt das Mark klein, und rührt gestossenen Zucker nebst den obgemeldten Citronen-Schalen darunter. Den Zucker läßt man sieden, bis daß er einen Faden gibt; wenn er ein wenig überschlagen, schüttet man ihn über die Schnitten, welche man bis zu dem Gebrauch 1. oder 2. Tage muß stehen lassen.

267) Einen Citronen-Guß zu machen.

Nimm schön rein gestossenen Zucker in eine Schüssel, und den Saft von frischen Citronen; rühre den Zucker bis zur rechten Dicke, und machs auf Marcepan-Art.

268) Einen Citronen-Guß oder Tafel^{ein} zu machen.

Nimm rein gestossenen Zucker in ein irrdenes Pfännlein, setze es über die Kohlen, laß den Zucker wohl warm werden, bis er schier anhebt zu schmelzen, rühre ihn mit einem Löffel; wann der Zucker wohl warm, so gießt man auch Citronen-Gaß darunter bis zu der rechten Dicke, daß es fließt, darnach kan auch Marcepan, wann man will, dazu gegossen werden.

Die Citronen, wie auch die Surauch, Tafelein macht man auch auf diese Weise; über diß kan man auch Citronen, Schalen klein geschnitten darunter rühren.

269) Zucker-Käß zu machen.

Nimm 3. Pfund Zucker, wann du so viel machen wilt, läutere ihn mit Rosenwasser, dann schneid so viel geschälte saubere Quitten zu 4. Theil. Wann der Zucker gesotten ist, daß er einen Faden gibt, so brocke die Quitten darunter, mach einen Stempel von Holz, und stosse die Quitten allezeit in der Pfannen, doch muß das Feuer nicht unter die Pfannen, sondern neben herum gemacht werden. Laß sie gemach sieden, nimm zuvor Quitten-Kernen in Rosenwasser geweicht, truck den Schleim sauber durch ein Lüchlein, und schneid Citronen-Schalen auf das kleinste. Wenn die Quitten schier genug gekocht sind, so thue 2. oder 3. Löffel voll von dem geweichten Quitten-Schleim und die geschnittene Citronen darunter, rühre sie wohl durcheinander, schüttts in einen Käß-Topf oder anderen Model, und ziers mit Citronen-Rosen, roth oder weiß nach Willkühr.

270) Eine andere Art, aufgelossenen Zucker zu machen.

Nimm das Weiße von einem versichert frisch gelegten Ey, klopfe es, bis es lauter Schaum ist, als

darn

dann kan
terten Z
der Art
tronen-G
darunter
doch nie
richten,
und geb
nen M

Ni
wenig
schäle d
terten Z
wird.
men als
gethan,
geschütt

Ni
pier, d
ihn in e
doch m
wird,
Kohlen
Als dar
den K
aus de
dem S
der Zu
läßt, i
legt mu
nehme
viel Z
weißen
Zucker

machen.

irrdenes
en Zucker
zu schmelz
der Zucker
Saft dar
kocht, dar
dazu ge

Eisfein
kan man
darunter

viel ma

, dann

4. Theil.

en Faden

ach einen

allezeit in

unter die

werden.

Kernen

lein saun

en Scha

schier ge

voll von

geschnittene

inander,

odel, und

ach Will

er zu

frisch ge

ist, als

darn

dann kan man nach und nach schönen weissen geläuterten Zucker darein rühren, und wenn der Saig von der Art ist, daß er sich wirken läßt, etwas von Citronen-Schalen, auch ein wenig Citronen-Saft darunter mischen, sodann mit Zucker alles wieder, doch nicht gar zur Genüge auswirken, und es aufrichten, nach Art der kleinen auf Oblatten gelegten und gebackenen Pastetlein, wie auch des aufgelassenen Marcepans.

271) Spanischen Marcepan zu machen.

Nimm Citronat-Schmalz, schneids gleich und ein wenig lang, darnach Pomeranzen und Mandeln, schäle die letztern, und schneids klein, nimm geläuterten Zucker, lasse ihn wohl sieden, bis er dicklechtig wird. Des geschnittenen wird eines so viel genommen als des andern, und in den gesottenen Zucker gethan, auch aufs Papier in Form eines Schiffleins geschüttet.

272) Zucker-Schnee zu machen.

Nimm Zucker, klopfe ihn zwischen einem Papier, daß es nicht gar zu grosse Stücke gibt, thue ihn in eine messingene Pfanne, giesse Wasser daran, doch nicht gar zu viel, daß der Zucker nur etwas naß wird, setze die Pfanne samt dem Zucker über die Kohlen, laß ihn wohl sieden, und schaume ihn ab. Alsdann nimm frisch Wasser in einen Becher, stosse den Kochlöffel-Stiel darein, darnach in den Zucker, aus dem Zucker wieder in das Wasser; streich mit dem Finger den Zucker von dem Löffel-Stiel, wann der Zucker davon gehet, daß er sich herunter streichen läßt, und sich ein wenig häuft, so ist es genug. Zuletzt muß man noch das Weiße von einem Ey dazu nehmen, und wenn man es ein wenig geklopft, so viel Zucker darunter rühren, bis es so dick ist als ein weißer Euf. So bald man den andern gesottenen Zucker von dem Feuer weg gethan, thut man den

weissen gerührten Euf geschwind über ein anderes, macht Formen nach Willführ, und läßt hernach backen.

273) Den Zucker zum Candiren zu machen.

Nimm Zucker, so viel du willst, klopfe ihn zwischen Papier zu Stücklein, thue ihn in eine mößigene Pfannen, giesse Wasser daran, doch nicht zu viel, aber nur, daß der Zucker naß werde; setze ihn über die Kohlen, lasse ihn sieden, bis er anfangt ein wenig dick zu werden und zu schäumen. Darnach thut man ihn vom Feuer hinweg, schäumt ihn sauber ab, schüttet ihn in ein Geschirr, darinn man die Sachen candiren will, läßt ihn ein wenig kalt werden und 24. Stunden stehen, dann nimmt man ihn heraus.

274) Citronen-Ringlein zu machen.

Nimm das Weiße von einem frisch gelegten Ei, klopfe es wohl mit dem Saft von einer Citronen. Darauf nimmt man 1. Pfund weissen klein gesiebten Zucker; wenn alles wohl untereinander geklopft ist, so thut man es in einen Mörser, und schüttet einen Löffel voll nach dem andern von gesiebtem Zucker darein, stoßt auch alles wohl durcheinander, bis es ein Teiglein abgibt, daraus man Ringlein formiren kan. Zuletzt muß man auch von geschnittenen Citronen-Schalen, aber gar klein, daran thun, und die Ringlein auf einem Papier in der Dorten-Pfannen kochen, so werden sie schön und gut.

275) Was besonder Köstliches von Citronen und Quitten.

Nimm eine Citrone bis auf das Saure, siede sie fein weich, schäle sie sauber, und zerschneide sie bis auf das steinichte. Darauf vermischet man $\frac{1}{2}$ Quitten und ein halb Pfund Citronen, gleich gewogen damit. Der Zucker darf weder gestossen noch geläutert, sondern nur zu kleinen Stücklein geschlagen seyn.

Vor-

Vorger
Mörser
gen P
mans
die Sch

Ni
sten K
re ven
Man
es wei
Gattu

Er
reib so
nem M
als M
nuß,
Citron
sche E
wenig
besäe
ten-P
recht

M
sie so
Rosen
nug

M
bonni
darein
ser de
auf

Morgenannte Stücke sammtlich stoßt man in einem Mörser wohl untereinander, läßt sie in einer mößigen Pfannen sieden bis zum gestehen. Letztlich schlägt mans auf ein sauberes Brett in die Ringlein, wie die Schaaf-Käselein gemacht werden, 2. Finger hoch.

276) Das Confect zu weißnen.

Nimm von einem Ey den Klar, ein wenig des besten Rosenwassers, schön weiß gesiebten Zucker, rühre den darein, bis es ein dickes Müßlein abgibt. Man muß es lang rühren, alles auf eine Seiten, bis es weiß genug zu seyn scheint. Also kan man alle Gattungen des Confects weißnen.

277) Gewürz-Muscheln zu machen.

Erstlich nimm 1. Pfund ungeschälte Mandeln, reib solche mit einem groben Tuch ab, stoffe sie in einem Mörser groblecht; ferner nimm so viel Zucker, als Mandel, 2. Loth Zimmet, 1. Quintlein Muscat, so viel Nägelein, 1. Loth Ingwer, von einer Citronen die Schalen klein geschnitzelt, und 2. frische Eyer. Ist es nicht genug geneht, so nimm ein wenig Rosenwasser, rühre es wohl durcheinander, besäe die Mandeln mit Mehl, backe in einer Dörten-Pfanne oder in einem warmen Ofen, bis sie recht sind.

278) Mandeln zu überziehen.

Nimm Mandeln nach Belieben, schäle und stoffe sie so rein als möglich ist, darauf kommt ein wenig Rosenwasser und Zucker. darunter, bis man sie süß genug zu seyn glaubet.

279) Der Guß darzu.

Man nimmt Rosenwasser, so viel man zum Guß bonnöth hen hoz. Wenn man schön gesiebten Zucker darein gerührt, streicht man mit einem dicken Messer den genezten Zucker auf die Mandeln, und backt auf Brod-Art.

280) Citronen-Brod, so lang aufzubalten.

Erstlich nimmt man von dem besten Canari-Zucker 1. Pfund, stoffet solchen rein, und siebt ihn, darauf scheidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, wie Glusen, Spiglein, das Weiße von 2. Eiern wird wohl geklopft, daß es Schaum gibt, dieser wird herab genommen und in einen Mörtel gethan. Wenn man vermeint den halben Ererklar damit vermischet zu haben, so thut man die Schnitzlein dazu, aber nicht alle; der Zucker wird nicht aller geneht, daß man zu dem Saig noch etwas hat, und zu diesem noch ein paar Tropflein von Citronen-Saft trucken kan. Alles muß sehr wohl untereinander gestossen, und ein Löffel voll Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es so dick wird, daß man solches mit dem Zucker wirken kan. Hierbei aber ist zu beobachten, daß der Saig nicht zu dick seye, sonst solches nicht aufgethet. Zuletzt macht man auf einen Bogen Papier kleine Bröcklein, wie eine Baumnuß, setzt 2. aneinander, backt sie in einer Dörten-Pfanne, und macht die Hitze nicht zu groß. Wann sie oben anfangen gelb zu werden, so sind sie genug gebacken.

281) Mandel-Schnitten zu machen.

Erstlich werden rein gestossene Mandeln dazu genommen; damit vermischet man gestossenen Zucker, bis es süß genug ist, schläat Eier darunter, bis es dünn ist, und sich aufstreichen läßt. Alles zusammen streicht man auf das Schnitten-Brett, ohngefehr einen halben Finger dick, und backt es im Schmalz. Ehe es vollkommen gebacken ist, streicht man das Brett mit dem Weißen von einem Ey, so wird es ein kostbares Confect.

282) Zucker-Liz in der Göße zu machen.

Nimm schön rein gesiebten Zucker, auch Rosenwasser, mach ein dickes Saiglein daraus, daß es sich kauen

kaum gie-
den, da-
wird.
cepan,
darunter
werde.
nig Zim

Nir-
geschälte
tenen Q-
bis die
eine Pat-
der Zuc-
süß. 2
Hand v-
ein, gie-
es hera

Nir-
sie in si-
dann t-
das W-
trucktes
thue all-
Stund
sie rund
alles zu
heissen

Nir-
Mand-
gossen
gibt, t-
dringt

kaum gießen läßt. Dieses muß lang gerühret werden, dann je länger man es rühret, je schöner es wird. Man gießt es mit einem Löffel auf Marcespan, oder worauf man will, macht eine kleine Glut darunter, und sieht oft darzu, daß es nicht trocken werde. Wann mans gern braun hat, kan ein wenig Zimmet darunter genommen werden.

283) Quitten-Saft zu machen.

Nimm von Quitten den Saft, nebst 1. Maas geschälten und zu kleinen dünnen Schnitzlein geschnittenen Quitten auch 1. Pfund Zucker. Laß es sieden, bis die Quitten lind werden, alsdann vertreibe, wie eine Latwerge, gieß ein halb Maas Honig darein, der Zucker aber kan wegbleiben, sonst wird es zu süß. Wenn es genug gesotten, schneidet man eine Hand voll Mandeln der Länge nach, wirft sie darein, gießt es in eine Büchse, und so es kalt, gehet es heraus.

284) Quitten-Brod zu machen.

Nimm Quitten, schneide sie in 4. Theil, lege sie in siedend Wasser, siede sie, bis sie lind sind, alsdann truck das Mark durch ein häriges Sieb, nimm das Weiße von 2. Eiern, ein halb Pfund durchgetrucktes Quitten-Mark, und rein gestoffenen Zucker, thue alles zusammen in einen Löffel, rühre es eine Stunde auf einer Seiten, nimm Hostien, schneide sie rund oder viereckigt, streiche sie darauf, dann setze alles zusammen vor einen warmen, aber nicht gar zu heißen Ofen, und laß es ein paar Tag austrocknen.

285) Mandel-Kinglein.

Nimm 1. Pfund geschälte und rein gestoffene Mandeln samt 1. Pfund Zucker, wozu Wasser gegeben wird. Man läßt sieden, bis es einen Saden gibt, that die gestoffene Mandeln in den Zucker, und dringt es ab auf einer Glut. Wenn sie kalt sind, stopft

stößt man sie im Mörser, und macht mit dem Weißsen von Eyern einen Teig, den man wellen kan. Von dem gestossenen Zucker kan man behalten, und die Ringlein darauf legen.

286) Piscotten, oder Zucker-Brod zu machen.

Man nimmt 1. Pfund weissen Zucker, anderthalb Pfund des besten weisssten Mehls, 16. frische Eyer, Finchel, Anis, Coriander, Kirnisch-Saamen, jedes 1. Loth, und rühret es 2. Stunden lang; dann schmieret man das Blech mit frischem Butter, schüttet es darein, setzet es in einen Backofen, der nicht zu heiß ist. So es kalt ist, so schneide es zu Schnitten, legs auf ein Sieb, laß es in der Stuben hart werden, oder thue auch ein wenig Brandtenwein darauf, so gehet es schön auf.

287) Eingemachte Nüssen in Zucker oder Honig.

Erstlich nimm die Nüsse, wann sie in rechter Größe, aber nur halb zeitig sind, beschneide sie wie Aepfel, daß die Schale davon kommt, lege sie in frisches Bronnenwasser, daß sie weiß bleiben, dann siede sie in einer mößigen Pfannen eine Weile, dann auf in einem andern frischen Wasser noch mehr, aber ohne Salz. In das erste Wasser gehört eine Hand voll Salz, das anderemal lasse sie kochen, bis sie weich werden, dann lege sie auf ein Brett, aber nicht aufeinander. Nimm verzuckerte Citronen-Schnitten, mach daraus kleine ganz spizige Schnitzlein, ganz spizig, und weiche sie; darnach eben so viel geläuterten Zucker. Wenn dieser anhebt gelblecht zu werden, so siede die Nüsse allgemach in dem Zucker auf einer Glut, bis die Brühe dick wird, dann thue sie heraus, bis sie kalt sind, leg sie in ein Glas oder Gefchir, und schütte die Brühe darüber.

288) Mandel-Ring zu machen.

Schäle und stosse gar rein 1. Pfund Mandeln, sied sodann 1. Pfund Zucker im Wasser, bis es pfurt, und

und trock
bis sie
pfer, i
dem W
läßt.
daß ma
Dorten

Ni
ihn ein
Mehl,
die Eyer
ter. V
andern
Eyer g
eine ga
Darauf
glatt is

S
len, n
daraus
durch
halb
zur G

M
und 1.
in Pfa
Papier
laß er
es, m
selbst

Er

und trockne die Mandeln im Zucker ab über einer Glut, bis sie ganz ausgetrocknet, laß den Zucker auf Papier, dann stosse alles im Mörser, und mach mit dem Weissen von Eiern einen Taig, der sich wellen läßt. Von dem Zucker kan man etwas behalten, daß man damit auswellen kan, man backts in der Dörten-Pfannen.

289) Kleine Piscotten.

Nimm ein halb Pfund gestoffenen Zucker, klopfe ihn eine Stunde lang, 5. Eyer, anderthalb Pfund Mehl, rühre es alles auf eine Seite, und thue, wann die Eyer ein wenig gerühret sind, das Mehl darunter. Alsdann nimmit man ein Löfflein voll nach dem andern, backts in guter Hitze, der Zucker, wann die Eyer gerühret sind, muß gleich darein gemischt, und eine ganze Stunde auf einer Seite gerührt werden. Darauf wird das Mehl darein gethan, so bald es glatt ist, nicht mehr gerührt und gebacken.

290) Quitten-Latwergen.

Schneid 8. Quitten zu 4. Theil samt den Schalen, wasche sie zuvor sauber ab, schneid die Büxen daraus, daß noch ein Viertel bleibt, siede sie, truck's durch ein Tuch, nimm zu einem Quartel Wasser ein halb Pfund Zucker und etwas Citronen-Saft, siede's zur Genüge.

291) Von allerhand Obs von Quitten-Taig.

Nimm ein halb Pfund rein gestoffenen Zucker und 1. Vierling Quitten-Mark, wie zu den Zelten in Pfannen, trockne es auf einer Glut, lege es auf Papier oder ein Brett, das mit Zucker gesäet ist, laß erkalten, mach daraus, was dir beliebt, welle es, mach Breklen oder Früchten, laß es von ihm selbst trocknen in der Stuben, so ist es recht.

292) Köstliche Leckerlen.

Erstlich nimm zu einer Maas Honig 1. Pfund
Zu

Zucker, Zimmet 4. Loth, Ingwer 3. Loth, Nägelein 1. Loth, Muscatnuß 1. Loth und Citronenblüth, so viel beliebt. Der Honig wird gesotten, und wenn dieser siedet, der Zucker darein gethan, über den erstlich nur ein Ball gehen muß. Das Gewürz wird groblecht gestossen, und ebenfalls darein gemischt; man läßt es ein wenig überschlagen, rühret des besten weissen Mehls, das nicht gewirkt seyn muß, darein, in der Dicke, wie ein starker Brodteig. Uebrigens macht man sie wie andere Leckerlen.

293) Andere Gattung von Leckerlen.

Dazu wird genommen ein halb Maas Honig, 1. Pfund Zucker, 2. Loth Zimmet, 2. Loth Muscatblüth, 2. Loth Ingwer, Citronen, Schalen nach Belieben. Der Honig wird abgeschäumt, der Zucker klein gestossen, das Gewürz ebenmäßig. Wenn man den Zucker in Honig gethan, und etliche Ball darüber gegangen, wird das Mehl darein gerühret, und wohlüber dem Feuer geröstet, dann gewogen, und gemacht wie andere Leckerlen.

294) Gefüllte Hagenbuzen.

Säubere solche zuvor fein, siede sie in Zucker, wie oben stehet, allein sie müssen nicht gar klein voneinander geschnitten werden, daß man sie füllen kan. Wenn sie gesotten sind, werden sie erst gefüllt; dann hackt man gesäuberte Hagenbuzen aufs kleinste, und mischt Rosenzucker darunter. Alsdann werden sie gefüllt, da dann die Buzen wieder zusammen gehen. Ein Gewürz-Nägelein steckt man vor ein Büßlein, und etwas von Zimmet vor einen Stiel; aber die Hagenbuzen darffen nicht zu weit aufgeschnitten werden, so fallen sie ehender zusammen.

295) Aufgeloffene Mandeln zu machen.

Zu einem Pfund schön gestoffenen Mandeln gehört 3. Vierling rein gestoffener weisser Zucker, und von

von 2.
weich
ander
nen gel

29

M
sie sau
ein Ge
über.

lege si
Zucker
ihn, b
über d
Darau
zuvor,
dritten
in eine
lein,
oder la
ein Ob
Wasse
dann
thun,

M
und f
hört 3
gelein,
chel.
stossen
bis es
dann
pier,

von 2. Erern das Weiße nebst eines Ey groß ge-
weichten Tragant. Dieses alles wird wohl durchein-
ander gestossen, und auf Papier in der Dorten-Pfan-
nen gebacken.

296) Wie das Obs, oder die Früchten trocken
einzumachen seyen.

Nimm Äpfeln, Zwetschgen oder Birnen, reinige
sie sauber, die Steine laß darinn, dann leg sie in
ein Geschirr, und schütte frisch siedend Wasser dar-
über. Wenn dieses geschehen, kehre sie untereinander,
lege sie zwischen ein weiß Tuch, und verläutere den
Zucker mit dem Weißen von einem Ey; man siedet
ihn, bis er einen Faden gibt, und schüttet ihn sodann
über das Steinobs, läßt es aber über Nacht stehen.
Darauf wird die Zucker-Brühe wieder gesotten wie
zuvor, und ebenfalls darüber geschüttet, und das zum
drittenmal. Thue die Brühe auf ein Blech oder Zinn
in einen Kasten, lege sodann das Blech auf Stäng-
lein, eine Kuchpfannen dagegen, daß es trockne,
oder laß es allgemach selbstem trocknen. Wann es aber
ein Obs ist, als Quitten oder Birnen, so muß zuvor
Wasser abgegossen werden, daß es durchsichtig wird,
dann kan man erst den besten feinen Zucker darüber
thun.

297) Commis-Brödtlein zu machen.

Man nimmt Eyer, so viel man machen will,
und klopft sie sehr lang und wohl; zu einem Ey ge-
hört 3. Loth Zucker und Gewürz, als Zimmet, Ma-
gelein, Muscatnuß, Ingwer, auch Anis und Fen-
chel. Alles dieses wird klein und untereinander ge-
stossen, auch schönes weißes Mehl darein gerührt,
bis es ziemlich dick ist, daß es nicht mehr verläuft,
dann backt man es in der Dorten-Pfanne auf Pa-
pier, und macht kleine Commis-Brödtlein daraus.

298) Mandeln zu überzuckern.

Schäle süße Mandeln in einem mößigen Becken, giesse gekochten Zucker darüber mit einem Löffel so viel, bis die Mandeln genug überzuckert sind; wenn man aber den Zucker über die Mandeln gießt, soll man das Becken immer rütteln, damit die Mandeln alle genug begossen werden, es muß auch unter dem Becken Glut seyn, damit sie besser umzogen werden, und der Zucker wohl trockne. Also werden die Haselnüssen auch gleich den Mandeln gemacht.

299) Lebkuchen von Mandeln.

Die Mandeln werden klein gestossen, und wohl geläuterter Honig mit Rosenwasser abgekocht, darunter vermischt; wenn er recht kalt ist, so zerreib die Mandeln damit zu einem Teig, aber nur nicht zu dürr. Man zerreibet einen guten Lebkuchen, den rühret und wirket man darein, bis er wird, daß man ihn wellen kan, dann wird der Lebkuchen-Mandel darauf gedruckt, und gestossener Zimmet nebst geschnittenem Ingwer darein gethan, auch hin und her vergoldte Zucker-Mandeln und Zucker-Nägelein, mit Zimmet darunter gesteckt; die Zucker-Erbis aber muß man nicht eher darauf stellen, bis sie gebacken.

300) Mandel-Ringlein.

Nimm zu einem halb Pfund Zucker ein halb Pf. Mandeln, schäle und trockne sie ab, stosse sie rein, nimm das Weiße vom Ey darunter, schlags auf einem Zeller zu einem Schaum, mische es unter die Mandeln, stosse sie, bis sie rein sind, dann koch den Zucker in einer Pfannen über dem Feuer, bis er ziemlich eingesotten, thue die gestossene Mandeln darein, lasse sie kochen, bis sie schier zu einem Teig werden, röste sie allgemach auf der Glut, jedoch muß zuweilen mit dem Löffel darein gerühret werden, damit sie nicht ansetzen. Das Anzeigen, daß sie genug geba-

cken

cken sen
Wasser
nicht an
Zuletzt t
Keller,
Zucker
30

Erst
bern zu
es in re
wann t
leas wi
Obs vo
gethan
sprengt
zen ist,
bis das
wird de
mene C
ckem Q
zusama
Blätter
zeitig se

Erst
Eyer,
in einer
um an
dem S
schäle ei
oft ein
im Sto
gestossen
gesiebte
Welbe d

cken seyen, ist dieses: Man trukt 2. Finger in frisch Wasser, und die nassen Finger auf den Zaig, wenn er nicht anklebet, und sich wellen lässet, so ist es genug. Zulezt thut man alles auf ein Teller, stellt es in den Keller, läßt es erkaiten, dann sprengt man wiederum Zucker auf ein Brett, wället es und machet Ringe.

301) Das Obs frisch zu erhalten, als Pfersich,
Biren, Zwetschgcn zc.

Erstlich nimmt Bodaschen, die bey denen Gärbern zu finden, und 1. Quintlein gemein Salz, thue es in rein Bronnenwasser, laß 12. Etunde stehen; wann das Wasser lau, thue das Obs darein, dann laßs wieder heraus auf ein Blatt, und wenn das Obs von einander gespalten, auch die Steine davon gethan sind, legt man es an die Sonne, und besprengts mit rein gesieltem Zucker. So er geschmolzen ist, strauet man wieder andern Zucker darüber, bis das Obs keinen Zucker mehr annimmt. Dann wird das Obs recht getrocknet, die heraus genommene Steine wieder hinein gethan, das Obs mit dickem Gummi-Wasser wieder zugemacht, und alles zusammen in ein Schüsfelein zwischen ausgetrofnete Blätter gelegt. Das Obs muß aber nicht überzeitig seyn.

302) Mandel-Dorten.

Erstlich nimmt Amelen-Mehl, süßen Butter und Eyer, davon mach einen hoch aufgerichteten Zaig in einer Dorten-Pfannen, laß den Zaig rings herum an der Pfannen kleben, stups den Boden mit dem Spießlein, damit er nicht blatterigt werde; dann schäle einige Mandeln, und stosse sie darein, giesse oft ein wenig Rosenwasser darzu, daß die Mandeln im Stossen nicht stig werd. n. Darauf legt man die gestoßene Mandeln in eine irdene Schüsfelein, und thut gesiebten Zucker darzu, von 12. Eren gehört das Welbe darunter, sind sie aber klein, von 14. Stück.

Das

98 Art und Weise, den Zucker

Das Weiße aber wird in einer irrdenen Schüssel mit einem Beslein wohl zu einem Schaum geklopft, und der angemachte Zaig von Mandeln gemächlich darein gerührt; wenn dieser in den aufgerichteten Dorten-Hafen gethan ist, streuet man eine Hand voll Zucker darauf, legt den Deckel auf die Dorten-Pfannen, bis sie aufgezoogen ist, bey ringer Glut.

303) Aufgeloffene Lebkuchen, wie Rosen, oder andere Mödel zu machen.

Nimm 1. Pfund rein gestoffene Mandel, und 1. Pfund angefeuchteten Zucker, kochs auf einem kleinen Kohlfeuer, bis es sich von der Pfannen schölet, und lasse es erkalten, dann thue wieder so schweren Zucker darunter, als der vorige und die erkalteten Mandeln wägen. Dieses alles wird mit einem Weißen vom Ey im Mörtel so lang gestoffen, bis es zu einem rechten Zaig wird, der sich wällen läßt, dann wird er auf gestoffenen Zucker und Papier gelegt, in die Mödel getruet, und also auf einem Brett im Ofen gebacken.

304) Doppelte Quitten-Zelth.

Nimm Quitten, wasche sie sauber ab, schneide sie zu 4. oder 6. Theilen, die Kerne müssen heraus, und Wasser in einem Pfännlein über das Feuer gesetzt werden; die Schnitz läßt man in dem gesottenen Wasser kochen, bis sie weich sind, ziehet die Schalen herunter, nimmt das Mark davon, bis es anhebt steinicht zu werden. Darauf spannet man ein Tuch über eine zinnerne Schüssel, treibt das Mark mit einem Kochlöffel durch, nimmt noch so viel Zucker als Mark, läutert ihn wohl, und läßt ihn sieden, bis er flieget. Zuletzt wird der gesottene Zucker unter das Mark geschüttet, alles wohl untereinander gerieben, und so dann in die Form gethan.

305) Macronen zu machen.

Die Mandeln in einem Mörser rein gestossen, thue in eine irdene Schüssel, rühre Eyerklar dar, unter und Zucker, bis es dick genug seyn mag; schütte ein wenig Rosenwasser darunter, thue es zusammen auf Oblatten, und backe sie in der Dörten Pfannen.

306) Quitten-Latwergen.

Nimm 1. Pfund geriebenen Zucker = Cast, 1. Pfund geriebene Quitten, 1. Pfund Zucker, und etwas von Citronen. Dieses thue alles zusammen in eine Pfannen, laß es kochen, wie die andere Latwergen. Hiebey aber ist hauptsächlich dieses zu bemerken, daß man mit den Quitten geschwind umzugehen habe, damit sie nicht roth werden.

307) Quitten Zelten. I

Die Quitten, wenn sie entzwen geschnitten, und die Kerne heraus gethan sind, wasche sauber, lege sie zwischen 2. Tücher, daß das Wasser sauber davon kommt, und lasse sie taigig werden; alsdann spanne ein Tuch über eine tieffe Schüssel, treib die Quitten durch, nimm 2. Loth von den durchgetriebenen Quitten, und 4. Loth Quitten-Mark, welches letztere aber durchgetruckt und in einer irdenen Schüssel zerrühret werden muß. Zuletzt nimm 12. Loth Zucker, läutere und lasse ihn sieden, schütte ihn also siedend in das Mark, und rühre es wohl untereinander, dann schütts in die Formen.

308) Etwas von Quitten.

Nimm Quitten, schäle sie, machs zu kleinen Schnitzlein, giesse Rosenwasser daran, doch nicht zu viel, sonst wird gar viel Zucker erfordert. Darauf setze die Pfanne mit den Schnitzlein über das Kohlfeder, laß sie sieden, bis sie weich werden, schütts auf ein Sieb, daß sie trocknen, stosse die Schnitzlein

lein in dem Mörser, vermische sie mit zuvor gestossenem Zucker bis zur rechten Dicke. Endlich truckt man alles zusammen ein wenig aus, macht einen Teig, daß es sich laßt in die Formen trucken, da man es sodann zu einem warmen Ofen setzet, daß es trockne.

309) Mandel-Schmalz zu machen.

Nimm gestossene Mandeln 2 Pfund, oder so viel du wilt, stosse sie nicht gar klein; sind sie ein wenig gestossen, so lese sie aus, was ganz ist, mß noch einmal ein wenig gestossen werden. Von Mandeln und gestossenem Zucker wird gleiches Gewicht genommen, und etwas von schönem Tragant in Rosenwasser eingeweicht. Zu anderthalb Pfund Mandeln gehört so viel Zucker, und ohngefähr 1 Loth Tragant, rühre den Zucker samt den Mandeln in dem eingeweichten Tragant wie einen Teig, mache eine Dorten-Pfanne heiß, nimm das Blatt heraus, wenn es wohl heiß ist, so lege ein Stück vom Teig darauf, aber nicht viel, dann es scheidt voneinander, stells weiter in die Dorten-Pfannen, thue unten und oben Blut darauf, schaue oft darnach, kehre mit einem eisernen Löffel um, es ist bald gebacken, und sehr gut.

310) Blaue Violett-Saft.

Nimm blaue recht gezopfte Violett, stosse sie in einem Mörser ganz klein, läutere den Zucker, thue die Violett darein, lasse sie einen Sud thun, und rühre alles zuammen wohl durcheinander. Wenn dieses geschehen, so schütte den Saft wieder in eine Pfanne, thue noch ein wenig Zucker daran, lasse ihn sieden, so bleibt er beständig.

311) Ein gebackenes zum Trunk vom Zucker.

Nimm Eyerklar, thue Rosen- oder Rind-Wasser daran, auch schönen weissen Zucker, nach Proportion

portion
in einer

Ni
Sterne
seyn un
Mark,

Schneit
tiefes
beschwe
wohl zu
vor; ab

Hafen

mit der

den, u

den, d

nicht e

Zuch,

meranz

mit de

nimmt

sie gro

nug da

von Ne

die B

pfelt in

zwey Z

sie wie

müssen

halten

M

re Sch

ben he

Pfann

portion des Taigs. Formire es, wie du willst, back's in einer Dorten-Pfanne, so ist es trefflich gut.

312) Pomeranzen und Citronen einzumachen.

Nimm schöne frische Pomeranzen, die schneide Sternweis, der innere Apfel soll ganz unversehrt seyn und verbleiben. Löse die Schnitz aus bis aufs Mark, doch sollen mit diesem Heraus-schneiden die Schnitt unten am Apfel bleiben. Thue sie in ein tiefes Geschirr, und frisch Bronnenwasser, darüber, beschwere sie, damit sie nicht oben schwimmen, deck's wohl zu, laß sie an einem warmen Ort stehen wie zuvor; alsdann thue sie mit einander in einen gelösten Hasen wohl vermacht, stelle solchen zum Feuer, weit mit der Blut umgeben; lasse sie gemach anheben sied'en, und so durchaus, bis sie anfangen lind zu werden, dann kan mans heraus nehmen, damit man nicht ein Zeichen abstoffe. Ferner leg sie auf ein Tuch, thue sie in eine weite Pfannen, daß eine Pomeranz nach der andern liegen kan, am besten ist es mit dem Kochlöffel auf der Blut. Zu 3. Äpfeln nimmt man 1. Pfund des allerbesten Zuckers, sind sie groß, so kan man 5. Vierling, und Wasser genug darzu nehmen; hast du aber Mangel an Wasser von Äpfeln, so fiede frisch Bronnen-Wasser, bis die Brühe blau ausseheth. Alsdann leg die Äpfeln in ein Geschirr, beschwers und lasse sie ein oder zwey Tage stehen. So die Brühe dünn ist, so fiede sie wieder, und dieses zum drittenmal. Die Äpfel müssen gar gemächlich gesotten, und allzeit so aufbehalten werden, daß die Brühe darüber stehet.

313) Citronen-Schnitten.

Mache einen guten Marcepan-Taig, und formire Schnitten wie Weisbrodt, Schnitten, richts neben herum ein wenig auf, back's in einer Dorten-Pfannen, laß kalt werden. Nimm Citronen, schneide die

Sucker.
nach Pro-
portion

die gelbe Schalen sehr klein, wie zu den Quitten-Zelten; Ferner das innere Mark von denen Citronen, thue das Weiße sauber davon, hacke das Mark klein, lege gestossenen Zucker und die obgemeldte Citronen-Schalen darunter, streue sie auf obbesagte Schnitten, aber nicht gar an den Rand, laß den Zucker kochen, bis daß er einen Faden gibt; wenn er ein wenig überschlagen, so schütte alles über die Schnitten, lasse sie 1. oder 2. Tage stehen, sie werden sehr köstlich.

314) Zucker-Brod.

Nimm 1. Pfund schön Mehl, 1. Pfund Zucker, und 5. Eyer, klopfe sie gar wohl, darnach rühre das Mehl unter den Zucker, schütts darnach miteinander in ein Blech oder in ein Papier, schmiere das Blech zuvor mit Butter, backe in einem Backofen, stelle es über Nacht in einen Keller, alsdann schneide es zu Schnitten.

315) Erdbeer-Katwerg.

Ueber Erdbeer, die nicht gar weich und zeitig sind, gießt man etwas von Wasser, und läßt 3. ganze Tage in einem gelösten Geschirr, das in der Nacht aufgedeckt, Tags aber zugedeckt in die Sonne gestellt wird, stehen. Man siedet sie so lang als hart gekochene Eyer, schlägt durch ein Tuch, so zart ist, schüttet sie in eine möhlinge Pfannen, thut zweymal des allerbest gerührten Zuckers daran, läßt einen Wall darüber gehen, doch, daß sie nicht anbrennen, sodann wird sie in die Läden gegossen.

316) Apfel trocken einzumachen.

Schäle die Äpfel, schneide sie durch, lege sie auf ein Sieb, und setz das Sieb auf einen Kessel siedenden Wassers, daß sie von dem Dampf weich werden, deck sie mit weißem Tuch zu, lege die Äpfel in einen

einen H
dick, laß
ber die
Zucker
lassen,
Zum d
cker sied
Nacht i
durch ei
Apfel d
Zucker
Ofen tr
bleiben

31
Ni
cker jed
das W
sen was
allerer
und la

M
weiche
trocken
fest zu
färben
man o
getruk

M
schöne
Citron
wer u
grob

einen Hasen, und läutere den Zucker, doch nicht zu dick, lasse sie kalt werden, und schütt den Zucker über die Aepfel. Wenn sie trocken sind, muß man den Zucker wieder abschütten, und noch einmal siedend lassen, als welches letztere dreymal geschehen muß. Zum drittenmal läßt man die Aepfel mit dem Zucker siedend, und sie wiederum einen Tag und eine Nacht daran stehen, darnach seihet man den Zucker durch ein reines Sieb, aber nicht zu dick, legt die Aepfel darauf, und seihet noch einmal durch ein Sieb Zucker darüber. Man läßt sie auf dem warmen Ofen trocken werden, und kehrt sie zuweilen um, sie bleiben Jahr und Tage köstlich.

317) Rosen-Zulep vor die Sitz, und Kranke.

Nimm gutes Rosenwasser und vom besten Zucker jedes 1. Pfund, 2. oder 3. frische Eyer, klopf das Weiße stark davon, und thuees unter das Rosenwasser; dann mische den Zucker darein, und set es allererst über das Feuer, verschaum es recht sauber, und laß es kochen wie einen andern Syrup.

318) Confect blau zu färben.

Nimm blaue Viole, stoß und truckes wohl aus, weiche den Tragant mit dem Viole-Saft, laß ihn trocken werden, binds sodann in einer Blase aber fest zu. Wenn man etwas blau von Zuckerwerk färben will, so weicht man etwas davon ein; will man aber eine rothe Farbe haben, so nimmt man ausgetrocknete Kornblumen.

319) Ein Oesterreichischer Lebkuchen.

Nimm 1. Pfund schneeweis Mehl, 5. Vierling schönen Zucker, 1. Pfund trockene und klein gehakte Citronen-Schalen, 16. Loth Zimmet, 2. Loth Ingwer und 2. Loth Muscatkugeln. Das Gewürz muß grobklein geschnitten seyn, wenn alles bey einander

ist, muß mans durcheinander mischen, und Eyer dotter zur Genüge dazu nehmen. Zuletzt kan man noch 2. Eyerklar, einen Rahm und etwas von Citronen-Saft darunter trucken.

320) Weixlen und Amelen einzumachen.

So sie wohl zeitig, schneid die Etengel halb ab, gieß gelaüterten Zucker und Henig darüber. Sie werden stark beschwelzt, der Zucker auch oft abgesehten, und bald wieder darüber gegossen, daß er wohl darüber gehet, sonst wird der Zucker sauer, und die Amelen grümpfig.

321) Rosen-Sonig.

Zu einem Pfund Ro'en gehöret 3. Maas gesotten Wasser, dieses läßt man 3. Nacht darüber stehen, darnach wird es ausgepreßt. Man thut wiederum 1. Pfund Rosen daran, und das zum drittenmal, sieds mit Sonig ab, und kan es übrigens nach Art des Violon-Safis tractiren.

322) Runde Zucker-Brötlein.

Man nimmt 10. wohl gekloppte Eyer, und so dann 1. Pfund rein gestossenen Zucker; beydes läßt man eine ganze Stunde rühren; dann werden vom weissestem Mehl 30. Loth genommen; dieses aber muß man bey kaltem Wetter wärmen, und darein rühren, sodann werden mit einem runden Löffel die Brödtlein formiret, das Blech oder Dorten-Pfanne mit Blech gerieben; so wohl unten aber als oben muß Blut dazugethan werden, so backen sie.

323) Pisquitten zu machen.

Erstlich auf ein Pfund Zucker gehören 3. Viertel Stärfmehl und 1. Eyer, wovon die Schalen hinweg gethan werden müssen. Klopft die Eyer auf der Seiten eine Viertelstunde, hernach thue den Zucker darein, laß 2. Pfund Stärfmehl darein rüh-

ren, so ist
Papier

Rein
ungeschnitten
Willt d
Wasser
Stoffel
durch ei
fen.
Trunk

Min
stoffene
dem W
met, su
lein, w
deln in
Schma

Au
Hausb
ges Pf
was da
lein ver
tel selb
ken.
starkes
darauf
gemisch
Gesch
Wein
viel fr
nen E
Pfeffe
gen,

ren, so ist der Saig hartig. Man kan es backen auf
Papier, oder in einem Dorten-Model.

324) Mandel-Milch.

Nimm eine Handvoll Mandeln, solche werden
ungeschält in einen Mörtel gethan und gestossen.
Willst du die Milch dick oder dünn haben, so gieße
Wasser nach Proportion dar an, reib es mit dem
Stößel im Mörtel wohl durch einander, seihe es
durch ein rein zartes Tuch, so kanst du sie gleich trin-
ken. Ist die beste Medicin dererjenigen, die im
Trunk excediren.

325) Gebackene Mandeln.

Nimm so viel Zucker als Mehl, auch so viel ge-
stossene Mandeln, so abgezogen, und seuchte es mit
dem Weissen vom Ey an. Im Stößen nehme Zim-
met, so viel beliebig, und mach mit Eiern ein Saig-
lein, wirks ziemlich wohl aus, daß man die Man-
deln in die Model trucken kan; back's langsam im
Schmalz, so werden sie schon gelb und gut.

326) Köstliche Zimmet-Sulz.

Auf 2. Schüsfelein nimmt man 6½ Loth frische
Hausblasen klein geschnitten, thut sie in ein mößi-
ges Pfänalein, schüttet frisch Wasser daran, daß es
was darüber gehet; läßt's allgemach auf einem Glüt-
lein vergehen, rühret immer mit einem hölzernen Spah-
tel selbige von dem Boden auf, daß sie nicht anfi-
ken. Wenn solche vergangen, seihe es durch ein
starkes Tüchlein, und laß beisehen, den andern Tag
darauf nimm man in einem grossen Krug ein wohl
gemessenes Pfund Wasser, (ist schon ein abgerich-
tes Geschirr vorhanden) auch so viel des best... weissen
Weins, halb so viel weissen Weinig und eben so
viel frisch gemolkene Milch, 2 Loth Zimmet zu klei-
nen Stüklein zerbrochen, und etlich grob gestossene
Pfeffer-Kernlein, aber dieselbe in ein hartes Tüch-
lein

lein gebunden. Sodann wird ein wohl gewogenes Pfund Canari-Zucker klein zerschlagen in den Krug gethan, und eine Stunde lang mit einem saubern Kochlöffel gemach umgerührt, hernach läßt man es wohl verbunden über Nacht in einem kühlen Ort stehen. am Morgen aber durch ein wollenes Tuch ganz gemach drey oder viermal lauffen, bis es ganz hell lauft, dieses gießt man in eine saubere mößinge Pfannen, und läßt es stark unter einander erhitzen, aber nicht gar sieden. Sodann werden die Hausblasen, nachdem man sie wiederum wohl unter einander erhitzen lassen, zerschnitten darein gelegt, 3. oder 4. Löffel voll Zimmet-Geist darein gegossen, da er dann sogleich mit Tellern zugedeckt wird. Den halben Theil färbt man mit spanischen Gläcklein, oder anderer Farb. NB. Der halbe Theil, so roth werden soll, muß in der Pfannen gelassen, und die rothe Farb daran geschüttet werden; an die Farbe gehort ein Bröcklein von der zerschnittenen Hausblasen, sonst würde die Farb zu schwach, dann läßt man sie auch in Schüssel ein, gleich der weissen, an einem kalten Ort stehen, hernach wird sie zerschnitten und aufgesetzt.

Ist schön wie Glas, kan gewürfelt geschnitten, und der ausgeschnittene Namen oder Wappen in der Weissen mit der rothen ausgefüllt werden.

Willt du andere Farben haben, nimm sie aus dem Confect-Buch, es lassen sich etliche finden.

327) Eine andere schöne Sulz.

Daß man die blau gesottene Forellen oder Grundfischen, wann sie darein gelegt und übergossen werden, dadurch, als durch ein Glas schwimmend sehe.

Auf eine Schüssel nimm eine halbe Maß guten Wein, und ein Viertel guten Efig, gieße es zusammen

men in e
auf leg
wirf, n
brochen
sotten,
bitter
noch fa
Schale
deck der
nen gu
muß m
sen, di
hen, d
nenes
geschüt
her bla
macht
auffen
daß er
kan.
an, wo
nüss.
sonder
noch a
läßt m
den N
sechsm
ses ru
lein,
Spä
schnit
legt n
darz
und
die C
te C
men

gewogenes
den Krug
saubern
ist man es
en Ort ste
Zuch ganz
s ganz hell
mößinge
er erhitzen,
die Hauf
unter ein
gelegt, 3.
gossen, da
rd. Den
Gläcklein,
l, so roth
, und die
Farbe ge
ausblasen,
läßt man
an einem
nitten und

geschnitten,
Bappen in
den.
m sie aus
finden.

der Grund
offen wer
schwimmend

das guten
es zusam
men

men in einen neuen Hafen, und lasse es sieden. Dar
auf lege einen Vierling ganzen Zucker darein, und
wirf, wann es gar kurz gesotten, eine Hand voll zer
brochenen Zimmet darein. Ist es noch ein wenig ge
sotten, aber nicht lang, (sonst macht der Zimmet es
bitter) so thue es von dem Feuer. Wenn er aber
noch fast im Sud ist, so wirf von einer Citronen die
Schalen langleicht geschnitten und ganz klein darein,
deck den Hafen gleich wieder zu, damit die Sulz ei
nen guten Geruch bekommt. Weil die Sulz siedet,
muß man 4 Loth verschittene Hausblasen zeraehen las
sen, die Sulz sauber durch ein wellenes Tuch sei
hen, dergleichen auch die Hausblasen durch ein lei
nenes Tuch. Diese beede Stücke gesiehen zusammen
geschüttet, wann sie gestanden, so legt man die vor
her blau abgesottene Korellen oder Grundlen darauf,
macht einen bleichen Reiff auf die Schüssel, vermachet
aussenher solchen wohl mit einem schlechten Taig,
daß er nicht weichen und die Sulz nicht auslaufen
kan. Gieße sodann die übrige Sulz lauleicht dar
an, welche alle mit rothen Gläcklein gefärbet werden
müß. Die Sulz muß nicht über die Fisch ausgehen,
sondern dieselbe müssen einen halben Finger breit
noch ausserhalb der Sulz gesehen werden. Dieses
läßt man über Nacht stehen, am Morgen thut man
den Raif hinweg samt dem Taig, schneidet fünf- oder
sechsmal, wie bey denen Dorten, darein, und die
ses rund um; schneid aus einer Pomeranzen 6 Spält
lein, legs in diese Schnitt, in diese Pomeranzen
Spältlein steckt man Citronen-Schalen, in Form ge
schnitten, wie Laub, damit der Raif bedeckt seye. So
legt man auch zarte Citronen-Schalen aller Orten
darzwischen, wann eine übrige Sulz da ist, gehackt,
und um diese Blättlein gelegt, damit gezieret, und
die Schüssel völlig überlegt, so ist es eine schöne und gu
te Sulz.

328) Brodt-Dorten.

Man nimmt 4. Loth Mandeln und 5. Loth schwarz Roggen-Brod, beide gerieben, auch 6 Loth Zucker, 3. Quintlein Zimmet, 2. Quintlein Nägelein, und 6. Eyer. Hernach dieses alles nicht klein gestossen, wird unter einander gemischt, dann ein Ey nach dem andern darein geschlagen, und eine gute halbe Stunde gerühret; der Dorten-Model wird mit Schmalz geschmieret, der Taig darein gegossen, und fein langsam heraus gebacken.

329) Weiße Zucker-Leckerlen.

Zu einem Pfund durchgeseibten Zucker nimm 4. Eyer, so wohl zerflopf sind, alsdann thue erst den Zucker darein, und rühre es ziemlich lang, daß der Taig ganz dick und weiß wird; darauf wird 1. Loth Zimmet und 1. Loth Nägelein, klein gestossen, ein wenig Ingwer, und von einer ganzen Citronen die Schalen klein gewürfelt, darein gethan. Dan nimm ein Pfund vom schönsten Mehl, wicks und truks in die Mödel, machs nicht so gar dick, schneids gerd ab, die Schnitzlein richte mit Wasser wieder auf, truks auch aus, laß über Nacht auf dem Blech stehen, hernach backts schön.

330) Maul-Täschlein.

Zu 1. Pfund Zucker nimm 16. Eyer, verflopf sie wohl, daß sie schäumen, darnach thue den Zucker darein, rühre es eine Stunde, daß der Taig schön weiß und dick wird; alsdann thue eines darein nach Belieben, wenig oder viel, und 1. Pfund Mehl vom schönsten, dann rühre nicht lang mehr. Wann das Mehl darinn, alsdann setz es auf, und laß es schön backen. Wenn die Eyer ziemlich groß, daß mit dem Pfund Mehl der Taig nicht genug wäre,

so nimm
würde

Nim
willt, r
te guter
thue de
so viel
Kern au
Kerne n
sieden,
ein Stück
im BG
ten von
gelen,
noch ein
sie desto
laß die

M
dela,
viel Me
scatnu
wür; u
zu den
alles zu
darunt
chen au
mit wo
gezwick
mit Zu

Zu
ein ha
Musca
so

so nimm noch mehr anderes Mehl darein, dann sonst würde der Taig nur blatterigt.

331) Quitten-Sulz.

Nimm so viel Quitten, nachdem du viel machen willst, reibe sie auf dem Riebsen, und dann schütte guten Wein darüber. Seihe es durch ein Tuch, thue den Saft in ein mößingnes Pfännlein, nimm so viel Zucker darein, daß es süß genug ist, thue die Kerne aus den Quitten, und gleich darein, dann die Kerne müssen die Sulz geben. Laß sie wohl einsieden, bis daß sie dicklecht ist, seihe sie wieder durch ein Tüchlein; dann kanst du die Quitten, welche schon im Wasser lind gesotten, geschält, und in der Mitte von einander geschnitten, nach Belieben mit Nägeln, Zimmet und Citronen-Schalen bestecken, und noch ein wenig in der Sulz kochen lassen, so werden sie desto kräftiger, dann richts in ein Zinn ein, und laß die Sulz gestehen.

332) Muscazin-Dorten.

Nimm zu einer Dorten anderthalb Pfund Mandeln, 3. Vierling Zucker, 1. Loth Zimmet, und so viel Nägeln, auch 1. Loth Muscablath und Muscatnuß, dergleichen geschnittene Citronen. Das Gewürz und Mandeln muß alles grob gestossen werden wie zu den Muscazinlein, der Zucker muß gesiebet seyn, alles zusammen, und man nimmt so viel Erdorren darunter, bis der Taig versammen bleibt, wolle solches aus, bestreich eine klünere Dorten-Schüssel mit weißem Wachs, thue es darauf, mache einen gewirkten Mantel daran, daß im Ofen, bestreue es mit Zucker, so ist sie fertig.

333) Muscaschlein.

Zu 1. Pfund Mandeln nimm 1. Pfund Zucker, ein halbes Loth Nüß, eben so viel Zimmet, 1. Loth Muscablath, 2. Eyer, stosse die Mandeln

deln unabgezogen, zerklopfe die 2. Eyer stark, mach die Mandeln mit an, thue das Gewürz und die Citronen auch gleich darein, auch 3. Vierling Zucker den 4ten Vierling behalte zum Aushacken, formir den Teig in die Model, legs auf Oblaten und auf ein Blech, baks im Ofen.

334. Mandel-Dorten.

Nimm gestoffene Mandeln, so viel du willst, aber stosse sie nicht zu naß, alsdann nimm Eyer, (zu 2 Pfund Mandeln nimm 26. Eyer) den Eyerklar allein, schwing denselben mit einem Beslein, bis er einen ganz leichten Schaum gibt, alsdann rühre zu 2. Pfund Mandeln mit 16. gelben Eyern die Mandeln ein wenig an, und rühre gleich den Schaum an, bis ohngefähr von 4. Eyern darein, thue 2. Vierling zart gesiebten Zucker darunter, alsdann gießt man den halben Theil in zwey Eck des Models, in den andern halben Theil thut man anderthalb Loth zart gesiebten Zimmet, ein halb Quintlein Nagelein, item dritthalb Quintlein groß gestoffene Muscatblüth, sie müssen grob gestoffen seyn: Item einen Vierling Zucker und das übrige Eyerklar. Schaum, gieß solches in die übrige halbe Seite des Models, so bald beide Theile in den Model gegossen, so nimme man die Schindel heraus, schüttet den Model, bis er aller Orten gleich ist, und backt solche wenigstens eine Stunde; ist sie gebacken, thue sie in ein Sinn unter über sich heraus, ist sie kalt, bestreich sie mit weißem Zucker-Eis, wann solches gestanden, so macht man darauf von Laubwerk grün, gelb, roth unter einander. Die grüne Farbe mach mit zerstoßtem Mangold oder Benetsch Kraut-Saft, die gelbe mit Safran, in ein wenig Zimmetwasser geweicht, die rothe mit spanischen Flecken-Wasser. Man braucht etwan von jedem einen Fingerhut voll Farb oder nicht so viel vor eine Dorten. Darauf nimme

man vor-
tert ihr
muß ab-
werden,
siedt es
es sich
schwind

chen.
siehet,
das gelb
pfeln,
roth ge
Nepfeln
lang an
Will n
erklar,
so unter
schön,

Ei
ganz f
hernach
tern ge
gethan
mürbe
ausger
Krafft
ner gr
gefüll
Ofen

M
Mand
Weiß
Beliel

man von der grünen Zwespen-Sul; so viel Zucker, läutert ihn mit ein wenig Wasser über dem Feuer, er muß aber nicht spinnen, sondern nur hell gesotten werden, alsdann rühret man das grüne darein, und siedt es mit beständigem rühren ob dem Feuer, bis es sich gießen läßt, da man dann ein solches geschwind siedend auf das gießet, was grün angestrichen. Es müssen zwey gießen, damit es nicht geriehet, die gelb und rothe Farbe kocht man gleichfalls, das gelbe von den Marillen, das rothe von den Aepfeln, das rothe muß aber mit Gleezen im Wasser roth gefärbt werden, worinn man den Zucker zu den Aepfeln läutert. Wenn man solche gegossene Sachen lang aufhebt, so verlieren sie ein wenig den Glanz. Will man sie aufstellen, so klopft man ein wenig Eyerklar, bestreicht solche mit einem hellen Wasserlein, so unter dem Schaum hervor kommt, so ist es wieder schön, vor dem Staub muß es wohl bewahret werden.

335) Mandel-Maultaschen.

Ein halb Pfund Mandeln wird abgezogen und ganz klein gestoßen, doch daß sie nicht öhlig werden, hernach in einer Schüssel mit 10. oder 11. Eyerdottern gerühret. Zuletzt werden 2. ganze Eyer darein gethan, gezuckert nach Belieben, hernach ein ganz mürbes Taiglein mit Butter und Wasser gemacht, ausgewällt etwa ein Messerrücken dick; mit dem Krapstein rädle viereckigte Blättlein geschnitten, einer grossen Hand breit und lang, von voriger Fülle gefüllet, viereckigt übereinander geschlagen, und im Ofen gebacken.

336) Gebackene Mandeln.

Nimm so viel Zucker als Mehl, auch so viel Mandeln, zierse solche ab, und feuchte sie mit dem Weißen von Eiern an. Zimmert nimmt man nach Belieben, macht ein Taiglein mit Eiern an, wirfts

ziem

ziemlich wohl aus, daß man die Mandeln mit dem Model austrucken kan, backts langsam im Schmalz schön gelb, so werden sie zum Speisen sehr gut.

337) Mayen Mues.

Das Weiße von zwey Eiern gibt eine grosse Blatten voll. Nimm ein klein Löffelein voll des aller schönsten Mehls und Milch, mach ein Rinds-Mues daraus, dann schüttts in eine saubere hölzerne Schüssel, laß wohl erkalten, rühre, daß es feinzart wird, rühre frischen Butter darunter, bis daß der Butter vorschlägt, aber doch nicht zu viel. Man kan nicht zu wohl rühren, je länger man rühret, je schöner es wird, und so läßt man ein Stück neuen Butter in einem saubern Pfännlein zergehen, so wirds wieder recht. Letztlich thue Rosenwasser und Zucker darein, aber des erstern nicht zu viel, dann legts nach Belieben.

338) Quitten-Leckerlen mit Zucker zu machen.

Erstlich siede die Quitten in einem Hasen mit frischem Wasser, bis sie auffspringen, schäle und schabe sie mit einem Messer, wärms bis auf den Brei, und treibs durch einen blechenen Seier, trockne sie auf dem Feuer in einer mössenen Pfannen so lang bis sie braun werden, und der Zucker geläutert ist, bis er spinnet. Zu 1. Pfund Quitten gehören 5. Vierling Zucker, welcher in mössenen Pfannen mit einem Kochlöffel im Wasser zuvor geläutert werden muß, alsdann thut man das Quitten-Mues darein, und läßts an einander sieden wie eine Latwergen, aber nicht lang; in einer glazirten Schüssel läßt es sich aufheben so lang man will.

Macht man solche im Winter, so müssen sie, um solche abzutrocknen, weder unter noch auf den Ofen gelegt, sondern nur auf Pappier in dem Zimmer aufbehalten werden, bis sie trocknen.

Egm

So
nen, soMin
eingebr
werden
ter-Kind
SuppeMin
cken, de
wann er
mel-Br
Schütte
re sie w
nig Sa
daran g
Zwibel
geseibet
cken sied
ten an.Laß
lein und
2. oder
Suppen
zu dem
um, un
Bier un
ein wen
auf aberMin
wenig
er. La

Sommers-Zeit werden sie nicht an der Sonnen, sondern nur an der Luft getrocknet.

339) Eine Fasten-Suppen.

Nimm durchtriebene Erbsen-Suppen mit Mehl eingebrannt, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß; darauf werden Krebs, Schnecken, Fischleber, auch Butter-Knöpflein, und Morchen abgesotten, und die Suppe also aufgestellt.

340) Schnecken-Suppen.

Nimm wohl gepuzte und klein gehackte Schnecken, dann thue in ein Geschirr ein Stück Butter, wann er zergangen, so röste einen Löffel voll Semmel-Brosamen, daß die Suppe schön gelb wird. Schütte sodann die gehackte Schnecken darein, rühre sie wohl untereinander, und würze sie mit ein wenig Safran, da dann auch etwas von Erbsen-Brühe daran geschüttet werden kan. NB. Zuvor muß ein Zwiebel im Schmalz geröstet, aber wieder davon abgeseiht werden; lasse eine Zeitlang an den Schnecken fieden, salze sie, und nichts über gebähete Schnitten an.

341) Eine Bier-Suppen.

Laß das Schmalz heiß werden, röste Brodbröcklein und 1. Löffel voll Mehl unter einander, zerklöpfe 2. oder 3. Eyer nach Proportion der zu machenden Suppen, rühre eine gute Milch darunter, schütte sie zu dem gerösteten in das Pfännlein, rühre es immer um, und laß fieden, alsdann thue erst ein wenig Bier und noch ein Stücklein Butter darein, laß noch ein wenig fieden, thue ein wenig Salz daran, oben auf aber Zimmet, nichts über die Bröcklein an.

342) Eine Dotter-Suppen

Nimm von etlichen Eiern das Gelbe, säe ein klein wenig Mehl darauf, und verklöpfe es wohl mit Wasser. Laß darauf etwas Butter zergehen, gieß dieses darein,

darein, laß es sieden, rühre es unter dem Sud immer um, und schütte ein wenig Wein darein, laß sodann nicht mehr lang sieden, sonst scheidet es sich.

343) Eine Eyer-Sträzel-Suppen.

Zerklopfe etliche Eyer, nehme Wasser darzu, laß se Butter zergehen, brenne 1. oder 2. Löffel voll Mehl, gieße die Suppen darein, und lasse sie sieden. Ist ein wenig gut Gewürz daran gethan, so kan man sie über gebähete Schritten anrichten.

344) Eine saure Milch-Rahn-Suppen.

Nimm 2. oder 3. Eyer, rühre es mit etlichen Löffeln voll sauren Milch-Rahn an, thue einen Löffel voll schön Mehl und gute Milch nach Proportion darein: Wenn sie gesotten und ein wenig gesajzen ist, richtet man sie über ungeröste oder geröste Bröcklein an. Oben darauf kan man sie mit Zimmet bestreuen.

345) Küchlein, wie Zucker-Strauben.

Nimm Mehl nach Proportion, und schütte eine gute Milch darein, welche aber nicht warm seyn darf. Willt du viel machen, so nimm 2. ganze Eyer, und von zweyen das Weiße, mach ein dünnes Taiglein; dieses muß mit dem Zucker-Strauben-Trächterlein in heißes Schmalz gelassen, und schön gelb heraus gebacken werden.

346) Eine andere Art.

Laße Butter zergehen, schütte eine gute Milch, und sodann 1. oder 2. Löffel voll Hefen darein, machs damit an, nimm darauf etliche Eyer, in der Dichte machs gleich einem Strauben-Taig; laße ihn zergehen, auch sodann in dem Strauben-Trächterlein und in heißem Schmalz schön gelb heraus backen. NB. Aus diesem Taig, wenn er ein wenig dicker, kanst auch runde Kugeln, oder so genannte Feuere-Ballen im Schmalz backen.

Taiglein
del-Taig
mirs zu
als es
wenn d
sie herab
ern, u

Th
siedet,
Taig a
menget
ser gele
wie G
sodann
gebacke
in einer

M
wenige
zen, lä
wird e
Taig a
rundes
wird e
solche
bevor i
te ein
gehen,
Schm
NB. L
Messer
birt w

347) Rächlein oder Kränzlein zu der Collation.

Nimm Mehl, salze es mit Anis, mache ein Taiglein mit Eyern an, gleich einem geschnittenen Ruchel-Taig, ausser etwas kälter, wirks wohl aus, form mirs zu Kränzlein, und sied sie im Wasser, ehe aber als es siedet, müssen sie nicht darein gethan werden; wenn das Wasser in die Höhe siedet, so thut man sie heraus, läßt sie vertrocknen, bestreichts mit Eyern, und backts sodann gelb im Ofen.

348) Gries-Mehl-Rächlein.

Thue Milch über in einer Pfannen, wann es siedet, so wird Gries-Mehl darein gerührt, auch der Taig auf einer Blut wohl ausgetrocknet. Man vermengt solchen mit Eyern, so zuvor im warmen Wasser gelegen, er muß in der Dürne gemacht seyn, als wie Gries-Rudeln und Gries-Knöpflein. Werden sodann in dem Schmalz langlechte Strüzel heraus gebacken, so hat man was übriges, und kan es auch in einer süßen Brühe machen.

349) Rosen-Rächlein.

Man nimmt Eyer nach Proportion des viel oder wenigen Mehls. Wenn der Taig ein wenig gesalzen, läßt man frischen Butter zergehen, eine Milch wird etwas laulecht darein geschüttet, sodann der Taig ausgewerglet, und ein Glas, oder sonst etwas rundes darauf abgetruft. In ein jedes Blättlein wird ein Schnitt mit dem Messer gemacht. Vier solche runde Blättlein aufeinander gelegt, ehe und bevor das Schmalz dazu kommt, werden in der Mitte ein wenig zgedruckt, daß sie nicht von einander gehen, und mit dem Schaum, Löffel wird dem im Schmalz schwimmenden Blättlein herauf geholfen. NB. Ob die darein gemachte Schnittlein mit dem Messer durchgehen müssen oder nicht, muß eben probirt werden.

350) Holder-Küchlein.

Lasse Schmalz zergehen, schütte süße Milch darein, mach den Zaig mit an, nimm 5. oder 6. Eyer, salze sie, und baks wohl kräftig.

351) Küchlein in einer Weinbrühe.

Nimm einen mürben Zaig, schneide mit dem Nädlein kleine Küchlein, baks im Schmalz braun, lecht, lege sie in eine zinnerne Platten, thue Zimmet und Weinbeerlein darauf, mache eine süße Weinbrühe darüber.

Oder:

Mache eine Brühe, ziehe Mandeln ab, stosse solches, thue sie in ein mössenes Pfännlein, schütte süße Milch und Zucker daran, laß sie auf dem Feuer ein wenig fieden, schütts darüber, aber stelle sie auf Glut, und lasse sie auffieden.

352) Sprüzen-Küchlein.

Nimm Milch, mache sie siedig oder warm in einer mössenen Pfannen, rühre vom besten Mehl darein, bis es so dick wird, daß der Löffel darin stehen; lasse es auf der Glut austrocknen, bis es sich von der Pfannen schälet, thue es in eine große irdene Schüssel. Von Eiern nimmt man ohngefähr 8. oder 9. diese aber müssen vorher im warmen Wasser eine Viertelstunde gelegen seyn; darauf rühret man eines nach dem andern immer auf einer Seiten darein, so lang, bis eine Stunde vergehet. Der Zaig muß ein wenig gesalzen werden wie ein Strauben-Zaig.

353) Brühete runde Küchlein.

Nimm den Zaig wie zu vorstehenden Sprüzen-Küchlein; ist er angemacht, so nimm einen Kochlöffel, dunke ihn in Schmalz ein, den Zaig darinnen lasse auf ein Küchlein an der Pfannen auf der Seite hinab rinnen, so wird es rund auflaufen und ganz hohl; es bleibt innen auch ein Spizlein. Zuletzt laß

sie kalt
der
recht u

Ni
lechter
wenig
muß in
sodann
eckigt
macht
größten
Fotsch
Küchle

M
so viel
an, m
es anfe
Milch
Käml
ter und
willt.

M
fel, gi
Rahm
Schm
reibs
und ni
daran

S
the B
Propo

sie kalt werden, und besäe sie mit Zucker, so wird der Zaig innwendig schön gelb seyn, und so sind sie recht und köstlich.

354) Apfel-Rüchlein.

Nimm eine Schüssel mit Mehl, machs mit laulechter Milch an, thue, damit sie rösch werden, ein wenig Wein und etwas Zucker daran. Der Zaig muß in der Dicke seyn wie die Strauben-Rüchlein, sodann werden mürbe Aepfel geschält, rund und vierckigt geschnitten, das Schmalz wird wohl heiß gemacht, immer geschüttelt, und vor Feuer in der größten Schnelle weggebacken, sonst bleiben sie nur Fotschen, und dieses NB. muß bey den Sprühen Rüchlein ebenfalls beobachtet werden.

355) Mandel-Mueß.

Nimm 2. Löffel voll wohl gestoffene Mandeln, eben so viel schönes Mehl, machs mit einer obern Milch an, nicht gar zu dünn und nicht gar zu dick; wann es anfängt dick zu werden, so mache es wieder mit Milch etwas dünner, und wanns um und um ein Rümlein gelbten hat, so stelle es auf, thue aber Butter und Zucker darauf, nachdem du es gerne süß haben willst.

356) Dotter-Mueß.

Nimm Eyerdotter, zerschlag ihn in einer Schüssel, gieß guten süßen Wein samt ein wenig Milch-Rahm daran; sodann schütte etwas von zerlassnem Schmalz darein, setze es auf eine Blut, laß es sieden, reibs glatt ab, daß das Mueß nicht knolligt wird und nicht anbrennt. Letzens wird Zucker und Gewürz daran gethan, und das Mueß also warm aufgestellt.

357) Krebs-Mueß.

Siede Krebs, hülse sie aus, hacke sie klein, weiche Brod in siedender Milch ein, nimm Ever nach Proportion, wie auch etliche ungesottene, gestoffene,

mit ein wenig Milch vermengte, und durch ein Tuch gepreßte Krebs; alles dieses wird mit Butter unter einander gethan, auch die Krebschalen in einem Mörser gestossen, diese werden in einem mössenen Pfännlein auf eine Blut gestellt, vorher aber auch durch ein Tuch gepreßt, in ein kaltes Wasser, das es gestehet, darauf rühret man es auch unter obiges, machtes mit süßem Milch-Rahm dünner. Endlich bestreicht man eine Rachel mit Butter oben und unten über der Blut, und läßt es kochen.

358) Nudel-Müß.

Nachdem man Nudeln in der Milch abgebrühet, rühret man etwas Butter ab, und klopft Eyer darein, da dann die Nudeln dazu gelegt werden. Das Müß macht man mit süßem Milch-Rahm dünner, salzt es, unten und oben gehört Blut darzu.

359) Aufgezogenes Mäsflein.

Rühre Butter ab, wanns in der Eil sehr muß, so laß den Butter schnell zergehen, rühre Eyer und süßen Milch-Rahm darein, wie auch gerieben Brod, samt ein wenig Salz; oben und unten wird Blut darzu erfordert. Will man es süß haben, so nimmt man gestoffene Mandeln und Zucker, das Geschütt wird mit Butter bestrichen, und so läßt man das Mäsflein langsam aufstehen.

360) Aufgezogene Müeser.

Koche ein rechtes Kinds-Müsflein, laß es verkalt, rühre frischen Butter ab, schlae etliche Eyer eines nach dem andern darein, klopfe sie eine Zeit lang wohl, zuletzt rühre das kalte Müsflein auch darein, mache oben mehr Blut als unten, daß es schön aufstehet; auf solche Art kan man die gehakte Reis- und Gries-Müeser verfertigen, man macht diese auch süß, und bakt's im Ofen.

361) Aufgezogenes Hagenbuzen-Mueß.

Nimm eine kleine Handvoll Hagenbuzen, siede solche in halb Wasser und Wein ab, bis sie ganz eingesotten und lind sind, alsdann treibs durch ein kleines Sieb, nimm von etlichen Eiern das Weiße, verhaßs mit einem Beselen, daß sie einen schönen Schaum abgeben, rühre die Hagenbuzen darunter, auch Citronen-Schalen und Zucker, bis es süß genug ist, da dann alles zusammen in ein mit Butter bestrichenen Geschirr gethan, und, daß es schön aufgehet, so wohl oben als unten Blut erfordert wird.

362) Aufgeloffenes Apffel-Mueß.

Nimm etliche gute Apffel, wickle sie in ein nasses Papier ein, brate sie in der Aschen ganz lind, ziehe die Schalen ab, und thue das linde von dem Buzen hinweg. Wenn alles zusammen genug gerührt, so wird wohl gedörter Zucker darunter gethan, man zerfloßt das Weiße von etlichen Eiern, daß es schäumt, rühret es nach und nach darein, und läßt es in einem bestrichenen Geschirr bey einer so wohl oben als unten kleinen Blut allgemach schön aufgehen.

363) Ruchlein-Mueß.

Rühre Butter mit etlichen Eiern ab, hacke die Ruchlein klein, rühre sie darunter mit ein wenig geriebenem Brod, salze es, und thue ein wenig Gewürz darunter, rühre auch noch ein wenig süßen Milch-Rahm darein, daß es in der Dicke recht wird. So läßt man es endlich in einem bestrichenen Geschirr bey einer unten und oben rechten Blut aufgehen.

364) Citronen-Mueß.

Nimm von 6. oder 8. Eiern die Dotter, von 2. ganzen Citronen den Saft, halb Saft und halb Wein. Den Zucker reibt man zuvor an der Citronen, rühret denselben, wie auch die Eier und Citronen-

Saft

Cast wohl unter einander, setzet es auf eine kleine
 1 Blut, laß es geseihen, und gibts sodann mit Zucker
 bestreuet auf den Tisch.

365) Spinq-Knödel.

1 Nimm abgebrüheten und klein geschnittenen, oder
 gehakten Spinat, wie auch ein Stück Butter; wenn
 das erstere Stück wohl unter das letztere gerühret
 ist, so nimm Semmel-Brosamen, rühre sie auch
 darunter, daß die rechte Dicke hervor kommt; thue
 ein wenig Milch, Pfeffer und Muscatblüth, auch 3.
 oder 4. Eyer, nach Proportion darein, mache sie also
 so an, lasse sie eine Weile stehen, schlags in ein
 1 Wasser wie andere Knödel, ein, mach den Teig
 nicht zu stark und nicht zu weich an, laß ihn auch
 nicht zu stark kochen, alsdann werden sie in Erbsen-
 Brühe angericht.

366) Hecht-Knödel.

1 Nimm von einem gesottenen Hecht ein klein ge-
 haktes Brät, und so viel Butter. Dieser wird ab-
 gerührt, wie auch das Brät, als welches man so
 lange rühret, bis es zäh wird. Darauf thue so viel
 geriebenes Brod darein, als es Brät und Butter
 gewesen, hernach vermengs mit lauter Ethern, bis
 1 sie in rechter Dicke sind, salze sie, thue Citronen und
 gut Gewürz darein, legs in ein siediges Wasser,
 welches, damit der Dampf dabey bleibt, gleich zugedeckt
 werden muß. NB. Man kan sich hiebey kei-
 nes andern Fisches bedienen als des Hechts.

367) Grünes Erbsen-Mus.

1 Nimm grüne ausgehülsete Erbsen; sind sie lind
 gesotten und durchgetrieben, gießt man sie samt Sem-
 mel-Brosamen, gekannt Wasser, einem Stück
 Butter, wie auch mit etwas Muscatblüth und Pfeffer
 in eine Rachel, läßt sie allda kochen, richts an,
 röset wiederum gewürfelte Semmel-Bröcklein dar-
 auf,

auf, ab-
 de.

Hie-
 tene Le-
 in 2. V.
 ziemlich
 nimmt
 monen
 im Se-
 mit Le-

M-
 nimm
 und E-
 nach d-
 eine J-
 wohl
 ein.
 4. har-
 genug
 len, r-
 Ethern
 werde-
 ner o-
 wann
 auf n

F-
 klein
 Lemo-
 man

S-
 mach

auf, aber mit Sorgfalt, daß es nicht zu dick werde.

368) Gefüllte Lemonen.

Hierzu nimmt man in der Mitte entzwey geschnittene Lemonen. Wenn diese sauber ausgehülset, und in 2. Wassern abgekocht sind, stößet man Mandeln ziemlich groß, machts mit Eyern und Rosenwasser an, nimmt auch Zucker und Zimmet darzu, füllet die Lemonen damit aus, bestreichts mit Eyerklar, backts im Schmalz, macht eine Lemonen-Brühe darüber, mit Lemonen-Saft, Zucker und Wein.

369) Hart gekochene Eyer-Dorten.

Mache ein mürbes Eyer-oder Zucker-Taiglein, nimm so viel Zucker als Mehl, ein wenig Butter und Eyer, wirks zusammen, wälle es aus, formire nach deinem Belieben eine aufgefeste Dorten; thue eine Fülle darein, siede die Eyer hart, und hacke so wohl das Weiße als das Gelbe von den Eyern darein. So dann ziehe eine Hand voll Mandeln ab, zu 4. hart gekochten Eyern, nimm Zucker, bis sie süß genug ist, ein wenig Zimmet, und Citronen-Schalen, rühre vorher ein wenig Butter ab mit erlichen Eyern, worauf sodann das übrige darein gerührt werden muß. Die Art der Dünne soll wie bey einer ordinairn Fülle seyn, backen muß man sie erst, wann man sie geben will, und Gätter kan man darauf machen, oder nicht.

370) Mandel-Schmarren.

Man stößet einen Bierling Mandeln nicht gar klein, und vermengt 4. Loth Zucker, auch ein wenig Lemonen-Saft nebst Eyerklar damit. Dieses rührt man durch einander, und backts.

371) Wasser-Strauben.

Man nimmt schön weiß Mehl, salzet es, und macht ein Wasser siedig, gießt ein wenig Schmalz darein,

darein, schüttet es ganz siedig auf einmal an das Mehl, rührt wohl untereinander, vermengts mit Eyern, bis der Teig dünn genug ist; dann läßt man ihn durch ein Strauben-Trichterlein langsam in das siedige Schmalz laufen, bakts schön gelb heraus mit diesem Teig. NB. Auf diese Art kan man auch die Weireln backen.

372) Zwetschgen-Schnitten.

Erstlich siedet man hiezu zwey grosse Hände voll Zwetschgen. Die Steine werden heraus gethan, klein zerhackt, und Citronen-Saft darein gedruckt, samt ein wenig Zucker und Zimmet. Man rührt mit etlichen Eyern und Milch Rahm an, daß sie ihre rechte Dicke haben, streicht auf Brod-Schnitten, fehet dieselbe in Eyern um, und bakts im Schmalz, so kan man sie entweder nach Art der Kuchlein verfertigen, oder eine süsse Brühe darüber machen, oder selbige trocken mit Zucker und Zimmet geben.

373) Saure Rahm-Rudeln.

Man nimmt einen guten Theil Butter, läßt ihn zergehen, macht einen dicken Milch-Rahm wohl warm, rührt unter den Butter auch 12. oder 13. Eyer, eines nach dem andern: wann alles ziemlich gerührt ist, so wird erst das Mehl daran gethan, daß es in einer Dicke ist, wie ein Teig, der noch lauft; man setzet es, nimmt nach Proportion des Teigs eben so viel süßen Milch-Rahm in eine Pfannen, wann er siedet, so gießt man den Teig darein, läßt ihn oben und unten bey einer guten Blut oder im Ofen ausbacken, und richtets sodann mit einem Löffel Rudelweis an.

374) Rahm-Mues.

Hiezu wird ein ziemlich grosses Stück Butter samt ein paar Eyern genommen. Das erstere läßt man zergehen, nimmt von 4. Milchen den dicksten Rahm, rührt ihn mit dem Butter ab, schlägt auch

12. Eyer
te Zeit
gethan
so viel
gleichen
möffene
thue no
den Za
es anfä
wegget
unter
oder sa
in ein
zuvor
keine
Schm
aus.

M
ihn, r
Belieb
flän
streich
und
so obe

M
und
ein w
voll u
chen
Butt
samer
nat
es no
mehr

12. Eyer nacheinander darein. Wenn diese eine gute Zeit gerühret sind, so wird das Mehl darunter gethan in einer Dicke, daß der Zaig wohl lauft; so viel man Zaig hat, soviel nimmt man nach, desgleichen auch süßen Milch-Rahm, den man in einer mössenen Pfannen sieden läßt. Wenn er siedet, so thue noch ein Stücklein Butter in die Milch, und den Zaig zugleich, rühre es auf der Glut um, bis es anfängt zu sieden, sodann wird es von dem Feuer weggethan, und noch 4. oder 5. zerlöppte Eyer darunter gerühret, worauf man es so dann verzuclern oder salzen kan nach Belieben. Endlich kan man es in ein paar Zinn-Schüsseln, deren Ränste mit Zaig zuvor überlegt, hinein gießen, das Mues, damit es keine Haut gibt, oberhalb mit einem Stücklein Schmalz schmieren, alsdann backt man es vollends aus.

375) Gefüllte Nudeln.

Mache einen geschnittenen Nudel-Zaig an, wälle ihn, rädle langlechte Bläzlein, mache eine Fülle nach Belieben, nimm Eyer und dicken Milch-Rahm, ein klein wenig Salz und gerieben Brod unter einander, streichs auf, überwicke es, und machs in Butter und siediger Milch in einer Pfannen ein, bey einer so oben als unten guten Glut.

Oder:

Mach eine Fülle mit abgeriebenem Butter, Eiern und süßem Milch-Rahm, auch mit geriebenem Brod, ein wenig gut Gewürz und Salz, oder einer Hand voll ungebrüheten und ganz klein gehakten, desgleichen auch wohl ausgetruckten Spinat; röste im Butter oder Schmalz eine gute Hand voll Brodbrosamen, wenn sie geröstet, so nimm den grünen Spinat auch dazu, und noch ein Stück Butter, laß es noch ein wenig köchlen, nimm 2. oder 3. auch mehr Eyer, süßen Milch-Rahm, Salz und gutes

Gez

Gewürz, streichs auf, und überwickle es in die obige Bläselein.

Gerner

! Kan man aus dieser Süße gute Würste machen, den obigen Saig aber muß man auch darzu nehmen. Die Würste oder den gefüllten Saig laßt man im Wasser sieden, sodann oben aufschmalzen, oder man kan ihn zuletzt noch ein wenig aufsieden lassen.

376) Gelbe Rüblein aus Brod zu machen.

! Gieße über zerriebenes Brod heisses Schmalz, thue siedige Milch, wie auch etwas Salz und gutes Gewürz daran, machs mit Safran gelb, nimm etliche Eyer zum vermengen, damit sie ihre rechte Dicke bekommen; formire kleine Rüblein, backs langsam im Schmalz, legs in ein mit Butter bestrichenes Zinn, wozu noch etwas Wasser, Salz und gutes Gewürz kommt. Letztlich laßt man sie, wenn man Petersil oder Selleri darein gesteckt, noch ein wenig aufsieden. Man kan sie auch süß, oder an eine Weinbrühe machen.

377) Rare geschuppte Nüdelein.

! Nimm Mehl nach Belieben, salze es, und mache das Saiglein mit einer siedenden Milch an, schuppe kleine Nüdelein, machs in Butter und Milch ein, lasse sie zugedeckt wohl einsieden, kehre sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen.

378) Andere gute Art.

! Unter einen sauren oder süßen Milch Rahm, rühret man etliche Eyer, wie auch Salz und Mehl, macht einen Saig, der durch ein Strauben Trächtlein laufen mag. Wenn er im heißen Wasser gesotten, laßt man etwas von Butter und Milch sieden, und thut die Nudlen darein, macht oben und unten eine Blut, laßt sie schön einkochen, so sind sie vollkommen fertig.

379) Reiß-Dorten oder Pastetlein.

Mache ein mürbes Taiglein, legs in Pasteten-Mödel, nimm abgerührten Butter mit Eyern, ziehe 1. oder 2 Hand voll Mandeln ab, welche nicht gar klein gestossen werden müssen, deren eben so viel, und gleichfalls grob gestossene man braucht zu dem in Milch verwälten aber nicht lang gesortenen Reiß. Wann es verkaltet, so rühre die Mandeln und das Reiß an den abgerührten Butter, thue auch etwas Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen daran. In der Dünne muß es seyn, als wie die aufgeloffene Mäse, und, wenn alles zusammen in die Mödel gegossen, bakt man es gelb heraus. NB. Auf diese Art kan man auch schöne Mäse machen, wann man die Blut langsam aufziehen läßt.

380) Gute Eyer-Speis.

Auf 2. Zinn nimm 2. abgeschälte, im frischen Wasser geweichte Laiblein, oder weisse Becken, drück aus zu lauter Brosamen, und lasse in einer mit feinen Pfaffen ein gutes Stück Butter zergehen. Unter 8. oder 9. verflopfte Eyer wird halb so viel Milch, Hohn geschüttet, und die ausgedruckte Brosamen auf der Blut immer unter einander gerührt, bis sie endlich, wann man sie umkehrt, auf dem Boden gelblecht gebacken aussehen. Zuletzt wird noch etwas Salz und Schnittlauch darein geschnitten.

381) Quitten-Speis.

Hierzu werden geschälte, am Niebeisen klein geriebene, und durch ein sauberes Tuch gepresste Quitten genommen, wie auch gestossener Canari-Zucker, und Quitten-Saft, der eine ganze Stunde, oder bis er dick wird. unter einander gerührt werden muß. Darauf stosse Mandeln im Rosenwasser ab, nimm 3. Eyerdorfer, womit auch die erstere abgerühret werden, bis das zu backende eine schöne weisse Farbe bekommt.

Wann

Wann man alles unter einander gerühret, wird der Saig in das mit Mandelöl bestrichene Geschirr geschüttet, und dieses, damit die Speise schön aufgetrieben, oben und unten mit Blut versehen, daß es schön aufgehet.

382) Süße Strüzel.

Rehre Semmel-Mehl im Schmalz um, daß es bloß verwarinet, rühre es mit Milch und Eiern an. Mache die Strüzel mit einem Messer in heißen Schmalz, und, wenn sie gelb gebacken, stelle solche auf einem Zinn in einer süßen Brühe auf. Brenne Mehl im Schmalz, schütte Wein, Zucker oder Honig daran, laß es sieden, schütts über die Strüzel, und lasse sie auf der Blut nochmal einen Sud thun. Festlich kan man auch Weinbeer, Zucker und Citronen-Schalen unter den Saig vermengen.

383) Eine Fülle zu Krebs Glädlein.

Nimm Eier, schütte ein wenig süße Milch daran. In einer breiten Pfannen erlasse etwas Schmalz, schütte es wieder völlig herab, damit die Glädlein nicht fett werden; back diese ganz dünn, nimm ab, gesottene und ausgehülste Krebs, hacke sie klein, und mach einen Krebs-Butter. Von diesem nehme ein wenig, zerlasse ihn in einem kleinen Pfännlein, und wenn das nochmals ein wenig erwärmte Semmelmehl darunter vermengt worden, thut man die gehackte Krebs auch darein, desgleichen etwas süßer Milch, Pfeffer, Ingwer, Salz und Muscatnuß, läßt es sieden, streichts auf die Glädlein, überweckelt sie, legt's in ein mit Krebs-Butter bestrichenen Zinn, und macht sodann eine Brühe darüber. Man brennt noch zuletzt ein wenig weißes Mehl in zerlassenen Krebs-Butter, schüttet etwas Wasser darein, und wenn das nöthige Salz dabey, läßt man die Glädlein auf der Blut eine Weile auffieden.

384) Grüne Aepfel-Dorten.

Man nimmt sauerlechte und zu Spältlein geschnittene Aepfel, dergleichen schönen Spinat; diesen wascht man sauber, kocht selbigen in einem Mörser, und truft ihn durch ein Tuch, dann es wird ziemlich viel Saft erfordert. Die Aepfel, wenn man den Spinat Saft samt dem Zucker nach Gutedünken daran gethan, läßt man in einem Geschirr sieden, bis sie ganz zersotten sind. Darauf nimmt man sie vom Feuer, und mit geschnittenen Lemonen-Schalen, wie auch Zucker nach Belieben wird etwas Lemonen-Saft darein gedrückt. Alles wird wohl durch einander gerührt, und kalt eingefüllt, man kan Mandeln oder sonst einen guten Saig nehmen, dieser aber muß vorher überbacken seyn, da man es denn hernach, wenn man das grüne darein gefüllt, und etwas von Milch Rahm-Eis ziemlich dick darauf gestrichen, noch einmal backen läßt.

385) Milch-Rahm-Eis zu machen.

Nimm einen Eyerklar und einen Löffel voll Wasser, thue weiß gesiebten Zucker darunter, machs in der Dicks wie ein Rinds-Mueß. Wenn man es eine gute Stunde abgestossen, thut man es in ein sauberes Geschirr, und bakts in einer Dorten-Pfannen, wozu man aber unterhalb keine Glut vornöthen hat.

Das rothe Eis macht man auf gleiche Art, man muß aber spanische Flecklein in das Wasser weichen.

386) Strudeln zu machen.

Nimm ein Becken voll Milch, giesse ein wenig Eßig darein, setze es in die Wärme, laß über Nacht stehen, schütte den Dopsen in ein Tüchlein, daß es ganz austropfet; wenn er trocken ist, reib eine nicht gar halbe Semmel darunter, dann nimm 3. Eyer, dotter, ein ganzes Ey und ein Stücklein Butter, wie auch Milch-Rahm, salze es, rühre alles unter ein-

ander

ander wohl ab, mache den gehörigen Teig zu den Strudeln, ziehe ihn dünn aus, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, laße selbigen in einer Pfanne mit Wasser wohl sieden, und lege ein Stücklein Butter in eine Pfanne, worinnen etwas Semmel-Mehl umgekehrt, und eine süße Milch daran abgegossen wird. Die Strudeln schüttet man in ein Zinn, das, wenn man obiges darüber abgießet, so oben als unten Blut haben muß.

387) Apfel Speise

Nimm sauerlechte geschälte, und jezuweilen gebratene Äpfel, schneide das weiche herab, nimm eine Hand voll Mandeln, wie auch in gutem Milch-Rahm geweichte Semmel, Schmolten, stosse alles unter einander, daß es fein glatt wird, hernach weiden 3. Eyerdotter, 2. ganze Eyer, Zucker, Zimmet, auch klein geschnittene Citronen-Schalen darunter gerühret. Die Speise wird in einem bestrichenen Gefäß recht gebacken, überzuckert, und sodann auf den Tisch gegeben.

388) Köstlicher Eyer-Zieger.

Erstlich mache einen weißen Eyer-Zieger, lasse ihn an einem Stöckle beysammen, nimm klein gehackten Spinat, schütte Milch daran, druck durch ein Tuch, und schlag Eyer darüber.

NB. Rothen Eyer-Zieger zu machen, nimmt man in Wasser oder Milch geweichte, und durch ein Tuch getruckte rothe spanische Flecklein, schlägt auch Eyer daran wie oben.

Den gelben färbt man mit gestoffenem Safran. Der weiße bleibt an sich selber weiß.

Wenn nun diese Zieger jeder besonders, und recht zugericht sind, so breitet man über eine tiefe Schüssel ein sauberes Tüchlein, legt bald ein weißes, bald ein grünes, bald ein gelb- oder rothes Bröcklein un-

termischet
dabei b
kan. zu
mit einer
Herrach
tet Milc
lein in e
sodann
auch mi
lich gew
das gar
man mi
ger aber
es sich t
es eine
ber mü

Ni
pfel, k
uckere
Viertel
klar,
dann
die Alex
geschla
klar v
ständig
und sie
in eine
richt,
es nich
einand
Pastet
wann
der.

termischt, drukt diese wohl aus, daß nichts nasses
 dabei bleibt, bindet das Tüchlein so stark als man
 ein. zusammen, legt's auf ein Brett, und beschwehrt's
 mit einem Stein, daß die Brähe nur davon kommt.
 Hernach zerfloßt man Eyerklar so viel nöthig, schüt-
 tet Milch-Rahm daran, läßt ihn auf einem Glä-
 selein in einem mößenen Pfännlein einen Sud thun,
 sodann reibt man eine Citrone auf Zucker, vermengt's
 auch mit dieser Milch, und macht sie recht süß. End-
 lich schüttet man diese Milch in eine Schüssel, leget
 das ganze Stückerl Eyer-Zieger in die Mitte, welchen
 man mit Blümlein besteckt, den gefärbten Eyer-Zie-
 ger aber schneidet man zu Schnitten, so dünn, als
 es sich thun läßt, legt's auf den Rand herum, so ist
 es eine schöne und köstliche Speise. Diese Zieger a-
 ber müssen alle rost und stark seyn.

389) Eine aufgehende Aepfel-Speise.

Nimm 6 oder 7. gleiche im Rohr gebratene Aep-
 pfel, schab das weiche herab, schlags durch ein Sieb,
 suchere sie nach Genügen, rühre es gut anderthalb
 Viertelstund. Sodann nimm von 10. Eiern den
 Klar, klopfe ihn gar wohl ab, daß es schäumt;
 dann nimm den ersten Schaum, rühre ihn unter
 die Aepfel, die übrige Klar aber wieder zu Schaum
 geschlagen, werden Löffelweis darein gethan, bis die
 Klar völli zu Schaum worden. Man muß es be-
 ständig auf einer Seiten rühren, so gehet es auf,
 und sieht aus wie ein Schaum. Endlich wird es
 in einem bestrichenen Geschirr Brockenweis aufge-
 richt, man kan es sehr hoch machen. aber man muß
 es nicht zusammen drucken, sondern garz lucker auf
 einander setzen. Dieses wird in einem Rohr, oder
 Pasteten-Defelem eine halbe Viertelstunde gebacken,
 wann es aber zu lang darinn stehet, so fällt es nie-
 der. Damit es desto gewisser hoch biebet, kan man
 ein

ein wenig Tragant darunter rühren; Zuletzt wird die Speise überzuckert.

390) Aufgebende Semmel-Speise.

Nimm 2. gute Löffel voll süßes Schmalz, rühre wohl auf einer Seiten, daß es weiß wird wie eine Butter, sodann nimm 5. Eyer, so oft deren jedes eingeschlagen wird, so oft rührt man aufs neue, bis alle darunter sind. Hierauf werden 2. abgeschälte Semmeln ohne Rinden in frisches Wasser eingeweicht, stark ausgetrukt, und eine halbe Stunde gerührt. Wenn man es überzuckern, so salzt man ein wenig, und backt es ein wenig im Ofen oder bei einer Glut oben und unten, nur daß sie oben nicht zu stark feye.

391) Koch aufgehender Taig, Aepfel, Weizeln und anderes zu backen.

Man nimmt wohl warme süß abgeblasene Milch, läßt ein wenig Schmalz darein zergehen, rührt etwas feines Mehl darein, tröfnet den Taig auf einer Glut wohl ab, und schlägt 2. oder 3. im warmen Wasser vorhero gelegene Eyer darein. Der Taig muß in der Dicke seyn wie Strauben-Taig.

Nimmt man Weizeln zum backen, so wird allezeit nur eine genommen, daß der Stiel halb abgeschnitten, eingestunkt, und in das Schmalz gesenkt feye, so laufen sie gar hoch auf.

Auf gleiche Art kan man auch Aepfel, Zwetschgen, Zibeben und Amelen backen.

Was gedörrte Weizeln anbelangt, siedet man selbige, läßt sie wohl austrocknen, steckt sie an ein Spießlein, bakts aus einem solchen Taig, so werden sie schön und extra gut. Wann mans anrichten müssen die Spießlein davon genommen, und, so es beliebt, kan auch noch ein gezuckertes Brühlein darüber gemacht werden.

392) Aepfel-Strauben.

Nimm geschälte, ziemlich dicke Aepfel-Spälter, oder 4. Theil von einem Aepfel, langlecht oder rund; darauf nimm schönes Mehl, mach mit warmen Wein, und 1. oder höchst 2. Eiern ein Taiglein an, das dünner als ein Strauben-Taig seyn muß, dann es wird nur so viel Taig erfordert, daß die Aepfel davon naß werden. Sodann wird eine tiefe Pfanne halb mit Schmalz gefüllt, wenn dieses gesotten, schüttet man die taigige Aepfel alle auf einmal darein, backts geschwind, das Schmalz muß über die Aepfel gehen, sonst werden die Strauben feist.

Eben so können auch die übersottene und wieder trockene Weizeln, wie auch Krebs-Strauben gebackten werden.

393) Eine Semmel mit Krebsen.

Lasse die Krebs übersieden, die Hülsen thue heraus, die Schalen und das übrige in einem Mörser wohl gestossen, werden mit Krebsbrühe durchgeriehen, Butter und Gewürz, wie auch Pfeffer daran gethan. Die gewürfelt geschnittene Semmel backt man im Schmalz gelb und rösch, richtet in eine Schüssel an, steckt die Krebs-Hülsen überall darzwischen, gießt die Suppen darüber, läßt sie auf einer Glut nochmal aufsieden, so ist es eine gute Speise.

394) Chocolad Dorten.

Erstlich rühret man 7. Eyer-Eis zu einem Schaum, darauf wird ein halb Pfund Zucker und eben so viel Mandeln daran gethan, welche letztere so lang, als bey einer Mandel Dorten, gerühret werden müssen. Wenn dieses zugehen, so thut man eine Hand voll Chocolad- und Citronen-Schalen darein gießt in die Tödel, und backts wie eine Mandel Dorten.

395) Eine Chocolad-Speise.

Nimm schwarz altgebackenes Brod, so viel als ein halber Becken, weichs in rothen Wein, und stoffe es mit einer Hand voll Mandeln ganz klein darunter. Man nimmt ein Stück Butter, so viel als ein Gans Ey in der Schwere austrägt, schlägt auch 5. oder 6. Eyer darein, welche wohl gerührt, und mit fein gestossenem Zucker ziemlich vermischt werden müssen. Hat man endlich den gestächren Chocolad darunter gerührt, bestreicht man eine Schüssel mit Butter, setzt einen Hauf darauf, macht ein Taiglein um den Rand, backts ben nicht gar zu grosser Hitze, besäet es mit Zucker, und setzt es so dann auf.

396) Hirsch-Hörnlein.

Nimm 2. oder 3. Eyer, auch so viel Dettter, weinia süßen Milch-Rahm, Salz oder Zucker, rühre das Mehl darein, daß es ein ringes Taiglein wird, lege es auf ein Brett, schneid Hirsch-Hörnlein, back ganz gemacht im Schmalz, bestreiche sie mit Zucker.

397) Pomeranzen-Mues.

Auf 2. grossen Schüsseln nimmt man Pomeranzen, welche man 14. Tage gewässert; will man es in der Geschwinde machen, so siedt man sie, bis sie lind werden, und thut die Kernen davon, als welche mit einander zu einem Taig gestossen werden. Man nimmt eben so viel, oder etwas weniger frischen Butter als die Pomeranzen wagen, damit das Mues nicht zu fett werde. Den Butter stoßt man unter die Pomeranzen, samt eben so viel geriebenen Eyer-Brod; wann es gar alt und hart ist, muß es zuvor in eine Milch eingeweicht worden seyn; ist es aber nicht alt gebacken, so nimmt man nur das geriebene, und stoßt oder rührt alles unter einander 12. Stunden; 12. oder 14. Eyer werden auch dazu gebraucht.

NB. Erste

NB.

je Eyer
zu Mues
lieben, r
Taig wir
cken, und

Nimm
machen b
nach lang
hinein ge
Taig. S
ner müsse
Taig auf
langlechte
fordert w

Erste
laß ihn i
gerieben
umgekeh
darüber
naß genu
Gewürz
es sieben
Schüssel
he darüb
Stockfisch

Sie
wollte m
kehre da
Schma
süßen M

NB. Erstlich 8. Dotter, hernach 4. oder 5. ganze Eyer, wie auch die Pomeranzen müssen vorher zu Mueß gestossen seyn. Man überzuckerts nach Belieben, richtets in zwey Kupferne Schüsseln an, ein Taig wird darum gemacht, im Rohr schön gebaden, und mit Zucker bestreuet.

398) Rahm-Nudeln.

Nimm sauren Milch-Rahm, so viel als dir zu machen beliebt. Man rechnet auf eine Schüssel 6. Eyer nach langem Rühren wird das Salz und das Mehl hinein gethan in der Dicke, wie ein grosser Spazier-Taig. Mit dem Butter wird eine süsse Milch in einer mössenen Pfannen siedig gemacht, man legt den Taig auf ein Brettlein, und macht mit dem Messer langlechte Nudeln, wozu oben und unten Giut erfordert wird.

399) Köhl-Schnitten.

Erstlich siede den Köhl ab, hacke solchen klein, laß ihn im Butter oder Schmalz heiß werden, kehre gerieben Brod darein, hat man es noch 1. oder 2mal umgekehrt, so wird ein wenig süßer Milch, Rahm darüber gegossen, aber nicht gar viel, dann es ist naß genug. Sind die Eyer, das nöthige Salz und Gewürz dabey, so binds in ein Tüchlein, und lasse es sieden, schneide Schnitten daraus, legs in eine Schüssel, und mach eine Butter-oder Zwiebel-Brühe darüber. NB. Auf diese Art kan man auch die Stockfische zubereiten.

400) Schnecken Schnitten.

Sied abgescleinnte Schnecken auf die Art, als wollte man sie in die Häußlein machen, hacke sie klein, kehre das Schnecken-Gehäck in Butter oder heiß Schmalz, um, rühre 8 Eyer darein, wie auch süßen M in seiner rechten Dünne ist,

ist, streichs auf Schnitten, und back's sodann im Schmalz.

401) Gebäckenes Mneß.

Nimm kleine gewürfelt geschnittene abgetogene Mandeln, Weinbeere, von kleineren klein geschnittenen Citronen den Saft, wie auch Zimmet und Zucker; sodann mach einen Butier Teig, wälle ein kleines Blätzlein aus, lege es gefüllt in den Model, bestreichs mit Eiern, druck's zusammen, und back's im Schmalz.

402) Blau gefottene Forellen.

Wann sie an genommen, so wasche sie mit aus, mache Schnittlein auf den Rücken, krümme sie, daß sie gebogen bleiben, und besprengs mit kaltem schwarzen Eßig. Sodann setz man in einer mössenen Pfannen mit dem nöthigen Salz, Eßig, Wein und Wasser über das Feuer, von jedem nimmt man so viel als von dem andern, wann es schier sieden will, so legt man die Fische unter über sich in die Pfannen, und läßt sie wohl sieden; wann sie genug gefotten, läßt man sie in der Pfannen und Brühe erkalten, so werden sie krümmig; will man sie aufessen, so wärmet man sie wiederum in der gleich folgenden Brühe.

403) Forellen-Brühe.

Nimm ein ziemlich gutes Stück Butter, und lehre solches im Mehl um, wozu auch etwas von Citronen-Schalen und dem Saft, ein wenig Muscatblüch, so viel Safran, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter und Rosmarin kommt. Von dieser Brühe schüttet man was an die Brühe, worinn die Fische zuerst gefotten, läßt sie wieder ein wenig sieden, und wenn man vorher noch einen Eydor unter die Brühe zerklöpset, kan man sie über die Fische anrichten.

Auf

Auf
len blau
W
wann die
gewasche
an geihe
sonsten e

Nim
drucke d
kaltem
möß:nen
lege die
vorher
Schalen
Fische i
und we
te das h

Zuc
bevor m
wird,
lein salz
den sie
rothen
schwarz
ein. S
wer na
ein St
und Br

W
chen,

Auf diese Art können auch die Hechte und Grundlen blau gefotten werden.

Will man sie schön haben, so ist zu wissen, daß, wann die Fische einmal ausgenommen, keiner mehr g waschen, auch die Butter-Brühe nicht früher daran geihan werden solle, bis man sie auftragen wil, sonst es ihme die Farbe nimmt.

404) Gefulzter Karpf.

Nimm einen Karpfen aus, schuppe ihn nicht, drucke den innern Schweiß aus, besprenge ihn mit kaltem Eßig, Wein und ein wenig Wasser in einer mößigen Pfanne. Wann es schier sieden will, so lege die Fench unter über sich darein, decks zu, thue vorher Salz, Ingwer, Nägelein, auch Citronen-Schalen darein; wanns genug gefotten, richte die Fische in das Zinn, laß die Brühe besser einsieden, und wenn sie durch ein Tüchlein geseihen ist, so schütte das helie über den Fisch, und lasse es geseihen.

405) Braun abgefottener Karpf.

Zuerst wird der Fisch geschuppt und abgewaschen, bevor man ihn eröffnet, und der Schweiß von ihm wird, wenn er zerschnitten, aufgehoben. Die Stücklein salzt man ein, bis man sie sieden will, so werden sie körnhäft. Unter den Schweiß nimmt man rothen Wein, ein wenig Eßig und Wasser, backt schwarze Rinden Brod im Schmalz, und legt sie darein. Zuletzt braucht man noch Nägelein, Pfeffer, Ingwer nach Proportion der Fische, läßt es sieden, thut ein Stücklein Butter daran, und backts mit Mehl und Zwiebel.

406) Karpf in der Butterbrühe.

Will man den Karpfen in der Butterbrühe machen, so ist auf, wenn dieselbe schon völlig fertig ist;

Auf

man läßt sie noch ein wenig sieden, aber nicht zu lang, sonst scheidet es sich, und in dieser Brühe sind die Karpfen gut.

407) Gebratener Karpf.

Nachdem man den Fisch geöfnet, aber nicht geschnitten, nimmt man die Gallen heraus, und läßt das übrige Eingeweide alles darinn. Wenn man Salvoen, Salz und Gewürze daran gethan, legt man den Fisch auf den Rost, und trieffet ihn mit Butter. Ist er wieder erkaltet, macht man eine Brühe darüber, läßt Schmalz heiß werden, thut kleine Zwiebel darein, brennts gelb, und schüttet Essig und Wasser daran. Hat die Brühe an dem nöthigen Salz und Gewürz gesotten, richtet man sie über den gebratenen Karpfen an, so ist er gut.

408) Auf andere Art.

1. Oefne den geschuppten Fisch auf dem Rücken, nimm die Galle heraus, lege ihn der Breite nach auf einen bestrichenen Rost, und lasse ihn langsam braten. Darauf legt man den Fisch in ein Zinn, bacht ein wenig Mehl, und geriebet Brod mit Schmalz, schüttet Wein und Wasser darein, nachdem man viel oder wenig Brühe nöthig hat. Ist das Salz und Gewürz dabey, nimmt man Capern, Rosmarin und Citronen-Saft, auch die Schelflein davon, läßt sie sieden, schüttets über den Fisch, und legt noch ein wenig Butter dazü; wenn dieser daran aufgesotten, so ist der Fisch fertig.

Bei allen solchen Brühen ist wohl zu merken, daß man den Butter nicht zu frühe darein thue, sonst wird die Brühe wie Milch.

409) Gefüllter Karpf.

1. Nimm einen geschuppt und ausgehöhlten Karpfen, und vermenge desser gehacktes Eingeweid mit geriebenem Brod, wie auch klein geschnittenen gelb gerösteten Zwiebeln. Wenn alles wohl unter einander gerührt,

gerührt,
den, füll
mit Sal
Citronen
wie and
man ein
wenig a

Der
den, d
Schwei
gesotten
Rosma
legt, a
sieden
geback
man ih

De
zum ba
die St
und Ci
der Fis
man ih
dämpf
wäre.
nur ein
Brühe
so gieß
ein we

S
che sie
alle C
giebet.
hackt,
gerührt,

gerührt, und auf dem Feuer ein wenig gekocht worden, füllt man den Karpfen mit etlichen Eiern, auch mit Salz und allerhand gutem Gewürz, wie auch Cirronenschelfen an, und läßt ihn auf dem Roß, wie andere, schön langsam ausbraten. Zuletzt macht man eine gute Brühe darüber, und läßt sie noch ein wenig aufkochen, so ist der Fisch fertig.

410) Mit Rosmarin präparirter Karpf.

Der Fisch wird aufgemacht, wie zum braun sieden, die Stücklein in eine Rachel gelegt, der Schweiß, Eßig und Wasser darauf gegossen auch gesaken und mit Zwiebeln, Nagelein, auch mit Rosmarin besteckt. So wird er in die Rachel gelegt, auf eine Blut gethan, man läßt ihn nochmals kochen zur Venüge, schwarz Brod wird in Schmalz gebacken, die Fisch darmit eingebrennt, und so läßt man ihn noch ein wenig abkochen.

411) Gedämpfter Karpf.

Der Fisch wird geschuppt, und gericht, als wie zum backen, man salt ihn ein, mit Butter legt man die Stücklein in eine Rachel, Pfeffer, Muscatblüth und Cirronen-Schnitzlein gehören darzu, oben wird der Fisch wieder mit Butter zugedeckt, und so läßt man ihn bey einer Blut oben und unten so lang dämpfen, bis er gelb aussieht, als wann er gebacken wäre. Man muß aber die Fisch und die Stücklein nur einfach legen, und nicht dicker, so gibt er selber Brühe; wann aber nicht genug Brühe daran wäre, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßt es noch ein wenig kochen.

412) Gefüllter Ficht.

Schupe den Fisch, ziehe ihm die Haut ab, mache sie ledig unterhalb dem Kopf, aber gemach, daß alle Schlos an der Haut bleiben, und kein Loch abgiebet. Der Fisch wird von Gräten abgelöst, gehackt, Eyer im Schmalz gebacken.

Man schüttet es samt dem Schmalz über das Fischbrät, hackt Peterling oder Schnittlauch klein darunter, rühret es ab mit Eiern und süßem Milchram, auch in Butter gerösteten Brod, daß die Fülle sodann ist, gleich einer andern. Salz und allerhand gut Gewürz kommt dazu, man füllet die Haut, und nähet sie an dem Kopf zusammen, bratet den Fisch und bestreichet ihn samt dem Kost mit Rutter, besaet ihn mit Brodbrosamen, salzt ihn auf dem Kost, macht eine gute Brühe daran, mit allerhand Gewürz, auch Citronen und Rosmarin. Man fehret den Butter in Mehl um, thut ein wenig Wein, Eßig und Wasser daran, und läßt es sieden; wann es gelblicht, richtets man über den Fisch an, läßt ihn noch ein wenig sieden, und gibt ihn sodann auf die Tafel.

413) Andere Hecht-Speise.

Nimm von dem Hecht das Brät, sondere die Haut und Gräth davon ab, hacke sie klein, mache von einem paar Eyer ein Eyer-Schmalz, hacke es auch darunter, rühre es zimlich lang ab, und thue nach und nach süßen Milch-Ram, zuletzt auch etliche Eyer darein. Ist die Fülle in ihrer rechten Dicke, und das nöthige Salz und gut Gewürz dabey, so werden auch gewürfelte Citronen daran geschnitten. Man macht auf einem Brett langlechte Strüßlein in siedig Wasser ein, läßt sie langsam auf der Glut sieden, so gehen sie schön auf, sind sie gut gesotten, so legt mans in ein mit Butter bestrichenen Zinn, thut auch ein wenig von dieser Brühe daran. Wenn sie auf der Glut gesotten, und oben auf gut Gewürz gethan worden, so sind sie fertig.

414) Blau abgefottener Hecht.

Dieser wird auf gleiche Art, wie blau gefottene Forellen präparirt.

Stück
etwas
eine Erb
Dotter
aufgema
bern vo

Man
pfündig
nen Se
ein, th
Schelfe
ter dem
Tröpfle
nug da
einen so
Lage de
tem De
wird m
che Art
was be
oder R
men.
macht,

Die
und la
Hafen
pern b
sind ff
N
mer
Fisch

415) Gute Hecht-Speise.

Schupe den Hecht, schneide dicke viereckigte Stücklein, spicks mit Citronenschelfen, sodann laß etwas Butter in einer Rachel verdampfen, schütte eine Erbisbrühe daran, wie auch Gewürz, und den Dotter von einem Ey, legs in eine Schüssel, und aufgemachte oder abgeschälte Krebs umher; die Lebern von den Hechten gehören auch oben dazu.

416) Margirirter Hecht.

Man nimmit etliche Stück von vierling oder halbpfündigen Hechten, schupet solche, schneidet auf denselben Seiten, wann sie ausgenommen, Schlensz darein, thut in solche Butter, Gewürz, auch Citronenschelfen, bratet sie auf dem Rost gemach ab, unter dem Braten gießet man in die obere Seiten Tröpflein von scharfem Wein-Eßig. Ist davon genug darinn, so läßet man sie erkalten, leget sie in einen sauberen irdenen Hafen. Hat man die erste Lage darein gethan, mit Weinessig und untermischtem Oel besprenget, auch Capern darauf gelegt, so wird mit der andern Lage und den übrigen auf gleiche Art fortgefahren. Wenn man sie sodann mit etwas beschwehret, und 8. Tage an einem kühlen Ort oder Keller hat stehen lassen, kan man davon nehmen. Auf gleiche Art können sie gebacken eingemacht, aber nicht mit Steinen beschwehrt werden.

417) Rothe oder wilde Forellen.

Diese, wenn man sie im Salzwasser abgekocht, und kalt werden lassen, werden in ein Gäßlein oder Hafen eingesetzt, eine Lage nach der andern mit Capern belegt, auch mit Eßig und Oel besprenget, sind eingemachter Lachs.

so viel Eßig und Oel nehmen, anfeuchten, sonst wird der

418) Secht-Würste.

Erstlich wasche den Secht, öfne ihn, sondere das Brät von den Bräthen ab, hacke es klein, und rühre es wohl mit Wasser ab, bis es ganz zähe ist. Hernach thut man Citronenschelfen, gutes Gewürz auch Salz darein, legt es auf ein Brett, streuet ein wenig Mehl darauf, und formirt sie wie Bratwürst. Zuletzt siedet man sie im Wasser ab, legt sie auf einen Koft, oder bratet sie in einer Pfannen, streicht aber zuvor mit dem Gelben vom Ey.

419) Gebäckener Fisch auf besondere Art.

Nachdem man geschuppte kleine Fischlein ausgesonnen, schneidet man kleine Schnittlein in den Rücken, und läßt sie im Wein einen einigen Wall thun. Sind sie wieder kalt, nimmt man etliche Eyer, verklopft sie aber nicht viel, salzt die Fischlein ein wenig ein, kehret sie in denen Eiern um. bacht sie im Schmalz schön gelb, und gibt sie sodann auf die Tafel.

420) Gebäckener Fisch kalt in Öl.

Anstatt des Schmalzes nehme Baumöl, laß es recht heiß werden, brenne ein wenig Brodbrosamen, gelbe Zwiebel und Knoblauch unter einander, schütte Wein und Wasser darüber, und thue das nöthige Salz und Gewürz daran. Unter die Brühe vermischt man zerknirschte Wachholderbeere, Rosmarin, und Lorbeerblätter, wie auch Citronenschelfen und den Saft. Wenn sie gesotten, schüttet man sie über die Fische, und läßt sie noch eine Weile daran aufsieden.

421) Stockfisch in Senf.

Mache den Stockfisch wie gewöhnlich, schmalze ihn mit Zwiebeln, laß ein Stücklein Butter zergehen, und thue angemachten Senf nach Belieben daran. Ist er recht gesotten, so stelle den Stockfisch, damit bedeckt, auf.

Wenn man ein gutes Essen, salzt dazu.

Nimm thun, die Fülle, und eines Brod Milch, der un Stockfisch mit Butter Blut und er Brühe

Sie mößener wenig n scatzblüt es mit Kraut d wenig a

Erst löse ihm weil er trockener gehends dick, u braten Saft sta wohl w speißt.

NB.

422) Stockfisch in Milch-Ram.

Wenn man den Stockfisch ausgewälzt, so brennt man Mehl und Zwiebel, wie auch Milch-Ram und gutes Gewürz darein, läßt den Stockfisch damit siedend, setzet ihn, und legt noch ein Stücklein Butter dazu.

423) Gefüllter Stockfisch.

Nimm ein schönes Stück, laß nur einen Ball thun, dann siede Eier nach Proportion der nöthigen Fülle, und lasse sie hart werden. Gehackte, geriebene Brod kommt dazu, wird mit Eiern und süßem Milch-Ram angerührt, auch Salz, Pfeffer, Ingwer und Gewürz daran gethan. Hat man den Stockfisch damit angefüllt, auch unten und oben mit Butter belegt, läßt man ihn bey einer starken Glut unten und oben allgemach auskochen, so gibt er Brühe von sich selbst.

424) Guter Laperdon.

Siede einen wohl gewässerten Laperdon in einer mößenen Pfannen eine gute Weile, begieße ihn ein wenig mit Wein und Wasser, thue Ingwer, Muscarblüth und ein gutes Stück Butter daran, brenne es mit einem Löffel voll Mehl ein, schneide Peterlein-Kraut darunter, und laß es auf diese Art noch ein wenig aufsteden.

425) Gebratener Aalfisch.

Erstlich schlag ihm einen Nagel durch den Kopf, löse ihm rings herum die Haut auf, dann nimm, weil er zu schlüpfrig, und ihn nicht halten kanst, ein trockenes Tuch, ziehe ihm damit die Haut ab, nachgehends schneide ihn zu Stücklein zwey Quersfinger dick, uund stecke ihn an den Spieß. Unter dem braten wird er mit zerlassnem Butter und Citronensafft stark geträyfet, sodann, wann er fertig, in eine wohl warme Zim-Platz gethan, und warm gespeist.

NB. ... erkalten lassen will, so können

nen sie auch in Del und Ezig gespeiset werden, sind auch nicht gar gail zu speisen.

326) Plateislen in einer Rahm-Brühe.

Mache eine Lauge wie an den Stockfisch, über die Platteislen, lasse sie über Nacht, oder noch länger daran stehen, wässere sie sodann 1. oder 2. Tage, und stelle in einer Pfannen kalt Wasser über das Feuer, lasse es aber nicht stark sieden. Hat man sie vom Feuer weg gethan, läßt man sie noch eine Weile am warmen Wasser stehen, legt in eine Zinn-Schüssel, und macht eine Brühe daran. Man nimmt Schmalz in eine Pfannen, thut einen Löffel voll Mehl, ein wenig Zwiebel und süßen Milch-Rahm darein, zerklöpset das Gelbe von einem Ey, und läßt es sieden, streuet auch Salz und Gewürz auf die Plateislen. Hat man die Brühe daran geschüttet, so wird sie noch eine Weile auf Blut gestellet, und sodann auf die Tafel gegeben.

427) Gebackene Krebs.

Siede Krebs ab, nimm die obern Schalen und Rüsse davon, rühre etwas Mehl mit heißer Milch und Eiern an, salze es, fülle die Krebs darinnen um, und baks im Schmalz.

428) Maurachen recht und gut zu präpariren.

Sie mögen gedörret, oder grün und frisch aus dem Wald genommen werden, so müssen sie zu allererst gewaschen, und durch ein Wasser gezogen werden. Butter braucht man nach Proportion der Maurachen, wie auch ziemlich Salz und Pfeffer, sodann läßt man sie auf einer Blut dämpfen, aber kein Wasser wird daran geschüttet, dann sie geben von selbst eine wohlgeschmackte Brühe.



Aepfel-
halb
mach
trofen

Aepfel-
Nue
S
S
Aef-
den
gebr

Dachw
von
moni

Diber
Diber
sen
Biren
Biren
mach

Caram
Champ



Register.

A.

Apfel-Dorten p. 26.	127	Uahlfische zu braten p. 17.	141
halbi te Reimerte einzumachen.	61	Amarillen candirte	58
trocken einzumachen	102 sq.	grüne einzumachen	57
Apfel-Rüchlein	117	trockene	58 sq.
Mues	119	ungefachte	52
Spis	128 sq.	zeitige einzumachen	58
Strauben	131	Almelen, einzumachen	36
Ael den, blau gefottene	9	Amarellen-Dorten	27
gebratene	16	Artischocken, eingemachte	41

B.

Bachwerk, aufgeloffenes, von Mandeln und Lemonien-Saft	79	Salzburger einzumachen.	60 sq.
Biber zu kochen	20	Brachsen zu braten	17
Biberfchwaif mit den Fischen zu kochen	ibid.	Brod-Dorten	108
Biren Dorten	26	Butter-Brühe zu Stock und andern Fischen tauglich	23 sq.
Biren, Muscateller, einzumachen	26	Butter-Kräpfeln mit Mues.	28

C.

Caramel	131	Chocolade-Dorten	27
Champignon		Citronat-Dorten	
		Citros	

Register.

Citronen-Brod	90	Quitten	47 sq.
Guß	85 sq.	Confect, blaues	103
Käselein	78	weisses	89
Mues	119	Confect, Schalen zu ma-	
Ringlein	88	chen	81
Saft	74	Conserve, von allerley	
Schnitten	85. 101	Früchten	53
Clotterbeer, grüne	58	geriebenen Lemonien,	
Commis-Brodlein	95	Schalen	ibid.
Composte von Aepfeln	44	Kirschen	54
Biren	46 sq.	Margaranten, Aepfeln	
Castanien	45		ibid.
Citronat	44	Pischtasch	54
ganzen Lemonien	45	Pomeranzenblüth	52
Paßelbeern	46	Violen	54
Pomeranzen	45	Eucumern, Suppe	6

D.

Dorten, verschiedne	26 sqq.	Dreischen, blau gefottene	9
Dotter-Mues	117	eingemachte	11

E.

Erbis-Suppe	6	gefüllte	30
Erdbbeer-Latwerg	102	gefochte mit braunem	
Eyer, eingerührte in Glä-		Butter	31
ser	34	mit Brod	ibid.
in Schnee	34	mit ganzem Dotter	
mit Käß	ibid.	in Butter.	31
mit Sardellen	33	mit Milch	31 sq.
fricassirte mit Brod und		in Wasser verlohrene	33
Käß	ibid.	Eyer, Dorten, von hart ge-	
mit Milch, Rahm		sottenen	121
	32	Eyer, Dotter, Suppe mit	
mit Petersil	ibid.	Milch	6
mit Zwiibel	33	Eyer-Zieger	128

Sasol

Sasolen.
Bohn
Gerchen,
einger
gebac
gebra
gefoc
klein
Gerchen
Gewür
Griesm
Hagen
Mu
Haider
Haufen
Hechte
eing
fric
gebe
gebe
gefi
Hechte
C. J
Karpf
bra
ein

Register.

47 sq.		S.	
103	Isolen, oder Garten	Fisch, gebackene auf beson-	
89	Bohnen 41 sq.	dere Art	140
zu ma	Serchen, blau gesottene 8	kalt in Del	140
81	eingemachte 12	Fisch-Pasteten	24 sq.
allerley	gebackene 15	Forellen, blau gesottene	134
53	gebratene 16	Brühe	ibid.
monien	gekochte mit Baumöl 13	rothe oder wilde	139
ibid.	Kleine auf Papier 14	Grösche zu kochen	22
54	Serchen-Pasteten 24	G.	
Aepfeln		Grundeln zu backen	135
ibid.			
54	Gewürz-Muscheln 89		
52	Griesmehl-Rüchlein 115	S.	
54			
6			
	Hagenbuzen, gefüllte 94	Hecht-Würst	140
	Mues 119	Herbstling oder Gaistling	39 sq.
	Haiderling 39 sq.	Hirschhörner	132
sottene 9	Hausen zu kochen 19 sq.	Holder-Rüchlein	116
11	Hechte, blau gesottene 9	Hollbeer-Dorten	27
	138	eingumachen	64
	eingemachte 11	Huechen, blau gesottene,	8
30	fricassirte 12	eingemachte	12
braunem	gebackene 15	gebratene	18
31	gebratene 17		
ibid.	gefüllte 10. 137		
mDotter	Hecht-Knödel 120		
er. 31		J.	
h 31 sq.	G. Johannis-Beere 65	Zulep von Rosen	68
ohne 33		K.	
hart ge			
121	Karpfen, blau gesottene,	gebackene	16
uppe mit	8	gebratene	17. 136
6	braun abgesehtene 135	gedämpfte	136 sq.
128	eingemachte 10 sq.	gefüllte 9 sq.	136 sq.
Baso	f 2	Karpfen	

Register.

Karpfen, gefulzte	135	Röhl-Schnitten	133
mit Rosmarin präparir-		Koppen zu backen	47
te	136 sq.	Kräuter-Suppe	1
Karpfen-Pasteten	25	Preß-Glädlein	126
in der Butter-Brühe		gebackene	135 sqq. 142
	135	Mues	117
Karpfen-Suppe	2	Etrauben	131
Kasfer: Pflaumen einzu-		Suppe	1
machen	60	Rüchlein, verschiedene	114
mit den Schalen	ibid.		sqq.
Kirschen-Dorren	26	Kürbis-Suppe	5
Kirschen, eingemachte	64		

L.

Lachs, zu kochen	13	Lebkuchen, aufgeloffene	98
Lachsjerchen, blau gefotte-		österreichische	103
ne	7 sq.	von Mandeln	96
gefoltzte zu kochen	14 sq.	weisse von Zucker	108
Laperdong zu kochen	18 sq.	Lemonade zu machen	75
	141	Lemonien, eingemachte	56
Latuken, Romanische, ein-		gefüllte	121
zumachen	56 sq.	Lemonien-Räfflein	78
Lauch- oder Pore-Suppe	6	Linsen-Suppe	*7

M.

Macronen	99	Schmarren	121
Suppe	7	Schnitten	90
Mandeln, aufgeloffene	94	Marcepan, aufgeloffener	49 sq. 84.
gebackene	105. 111	gemeiner	48. 84
grüne, einzumachen	58.	königlicher	48 sq.
	64	krauser	49
überzogene	89	linder	50
überzuckerte	96	mit Eiß	51
Mandel-Dorren	97. 110	spanischer	87
Milch	105	von Lemonen	51
Mues	117	von Pomeranzen	50
Ringlein	91 sq. 96	Marillen, candirte	63
Schmalz	100		

Ma

Marillen
ne Re
grüne
ungef
zeitige
Maulbe
Maula
Moen
Melone

Neumar
Nudeln
gesch
von

Obs all
ten

Pastete

Pferfic
einz
Piscot

Flein
Pisqu
Pista
Platei

Quitt
Quitt

Register.

I 33	Marillen, eingemachte,	oh-	Milchrahm-Eiß	127
47	ne Kern	59	Strudeln	127
I	grüne, eingemachte	57	Morachen, gut zu präpa-	
126		sq.	riren	142
sq. 142	ungeschälte	64	Mues, von verschiedener	
117	zeitige einzumachen	63	Art 29 sq. 118 sqq.	134
131		sq.	Mues-Dorten	28
I	Maulbeer einzumachen	66	Muscatteller-Birn einzu-	
dene 114	Maulschlein 108.	111	machen	66
sq.	Nasen-Muesß	112	Muscazin-Dorten	109
5	Melonen-Dorten	27	Muscagenlein	ibid.
		n.		
ffene 98	Neumaugen zu backen	16	Russen, ohnzeitige, einges-	
103	Nudeln, gefüllte	123 sq.	machte	92
96	geschupfte	124	welsche, weiß einzuma-	
er 108	von saurem Milch-		chen	65
hen 75	Rahm	122		
achte 56		o.		
121	Obs allerhand, von Quit-		frisch zu erhalten	97
i 78	ten- eig	93	trocken einzumachen	95
• 7		p.		
	Pasteten, verschiedene		Brühe	142
121		24 sq.	Pomeranzen, ganze, ein-	
90	Pfersich-Dorten	26	zumachen	55. 101
gelöffener	einzumachen	60. 67	ganz candirte	62
9 sq. 84.	Piscotten, oder Zuckerbrod		Pomeranzenblütthe, einzu-	
48. 84		92	machen	48
48 sq.	Fleine	93	candirte	62
49	Pisquitten	104	Pomeranzen-Mues	132
50	Pistach-Mues	30	Pomeranzen-Schalen ein-	
51	Plateishein in einer Rahm-		zumachen	56
87		o.		
51	Quitten-Dorten	26	Quittenwerk, das weisse,	
50	Quitter, einzumachen	61	in die Mödel zu machen	
63		68		78
Ma-		f 3		Quit-

Register.

Quitten, Brod	91	Schniglein, rothe und	
Räß	ibid.	weiße, in Zucker zu ma	
Satwergen	93. 99	chen	79
Leckerlen mit Zucker	93 sq.	Sulz	109
	112	Zelten	98 sq.
Cast, rothen zu machen	83		

R.

Recept vor das Brennen		Rosen, Honig	104
	140	Zulep	103
Reis, Dorten	125	Knöpfe einzumachen	62
Mues	30	Rüchlein	115
Renken, gefelchte zu kochen	15	Rosolis zu machen	74
zu backen	15	Ruethen, blau gesottene	9
zu braten	18	zu braten	18
Rieben, gelbe aus Brod	124		

S.

Sälbling, blau gesottene	8	Sardellen	38
eingemachte	12	Selleri	36 sq.
Salat, von Antivi	39	jung gesäeter	39
Artischofen	35	Kropf, Salat	39
Brocholi	35	Rissel, Salat	ibid.
Capern	38	Poloneser	ibid.
Carviol	37	Salat, Suppe	15
Eigorn	36	Salmen, zu kochen	14
Eucumern	37	Sardellen, Brühe mit	
Eucumern	37	Butter	23
Hopfen	36	mit Del	ibid.
Kräutern	38	rothe	23
Liebstocklen	36 sq.	Schildkrotten zu kochen	20 sq.
Oliven	37	Schleyen, blau gesottene	9
Porelen, oder, Pürzeln	38	eingemachte	11
Rabunzen	38	Schleyen	

Schleyen
gekocht
und
Schleyen
Schneck
Schne
Gemel
Spargel
gesott
Spargel
Spinat
Knöd
Sprüze
Stierl
Stoockfi
gekoc
in M
in S
Strüzel
Sulz, v
ren
von k
Suppe
Taig,
fersch
zu a
fer
zu d

Register.

the und	Schleyen, fricaſirte	12
er zu ma	gekochte, mit Knoblauch	
79	und Baumöl	12
109	Schleyen-Suppe	31
98 sq.	Schnecken zu kochen	21
	Schnitten	133
	Emel mit Krebsen	131
104	Spargeln, eingemachte	
103		41
umachen	gefottene	35
62	Spargeln-Suppe	4 sq.
115	Spinat-Dorten	27 sq.
hen 74	Knödel	120
gefottene	Sprützen-Rüchlein	116
9	Stierl, zu kochen	20
18	Stoekfiſch, gefüllter	141
	gekochter	19
	in Milchrahm	133, 141
	in Senf	115, 140
38	Strüzel, ſüſſe	126
36 sq.	Sulz von allerhand Früch,	
39	an	69
39	von beſonderer Art	106
ibid.		sq.
ibid.	Suppe, an einem Faſttag	
15		113

hen 14
rühe mit T.

23	ibid.	
23	ibid.	
zu kochen	20 sq.	
u gefottene	9	
11		
Schleyen		

à la Princeſſe	4
à la Reine, oder königlic	
che	3
von Bier	113
Catufen, gefüllten	5
Cucumern, gefüllten	6
Dotter	113
Erbiſ	6
Eyer-Strüzel	114
Karpfen	2
von Kräutern	1
Krebsen	ibid.
Kürbiſ	5
Linſen	7
Macronen	ibid.
Mandeln mit Milch	6 sq.
Milch und Eyerdotter	6
Pore oder Lauch	ibid.
ſaurem Milch-Rahm	114
Schleyen	3
Schnecken	113
Spargeln	4 sq.

cker	81
Tardoffeln, Italiäniſche	40
Tragant, ſo in die Mödel	
gedruckt wird, Zucker-	
werk anzufezen	83

Dio:

Register.

v.

Violen-Saft, blauen zu machen 100

w.

Wässer, blau gefottene 9
gebratene 17
Wasser von Agrest 76
von Amerellen 71
von Anis 72
von Citronat 72
von Coriander ibid.
von Erdbeer 71
von Hohlbeer 70
von Jasmin ibid.
von Kirschen 71
von Marillen ibid.
von Muscateller, Rosen 70
von Pomeranzen 72
von Pomeranzenblüth 70

von St. Johannisbeer 71
von Zimmet 72
Wasser, Strauben 121
Weichsel, Dörten 27
Weichseln, eingemachte 64. 104
Wein (Abrenten) 75
Weinbeerlein, grüne, eingemachte 58. 64.
rothe 65
Weintrauben, Muscateller, einzumachen 67
unzeinge 61 sq. 68
Wirt in der Sapezeit zu machen 22

x.

Ypocras, von rothem Wein 73

z.

Zimmet-Sulz 105
Zinglen zu baken 16
Zucker, auf verschiedene Art gefottet, zu eingemachten Sachen 42 sq.
das Confect damit zu überziehen, zu clarificiren oder zu läutern 77
roth zu färben 83
schön aufgelossen zu machen 77. 86.

zum candiren. 88
Zuckerbrod 102. 104
Eiß 83. 90.
gebakenes zum Trunk 100
Käß 86
Schnee 87
Täfelein, rothe 82
Zwetschen, eingemachte, welche den Kern lassen 66
Schnitten 122

*) o (*

Z

hannisbe

71

72

ben 121

27

gemachte

64. 104

) 75

grüne/ein

58. 64

65

Muscatel

en 67

61 sq. 68

stentzeit zu

22

Sein ibid.

88

102. 104

83. 90.

m Trunk

100

86

87

82

gemachte,

n lassen. 66

122

Trenchier= Buch.



T ü b i n g e n,
ben Johann Georg Cotta.
1 7 6 6.



Derschnit
ist eine
Bedien
doch ha
und ar
Namen
aber w
Person
det se
auch zu
diesem
auch se
wird n
pret u
und E
zierlich
ständig
die Sp



Trenchier = Büchlein.

Daß ehedessen an denen hohen Höfen und anderen vornehmen Häusern besondere Trenchier = Meister, welche die Speisen sowol zerschneiden, als auch vorgelegt, bestellet gewesen, ist eine mániglich wohl bekannte Sache. Diese Bedienung aber ist heut zu Tage nicht mehr üblich, doch hat noch derienige, welcher die Speisen geschickt und artig zerschneidet und vorlegt, auch eben diesen Namen eines Trenchier = Meisters. Vorderstamst aber wird von einem solchen erfordert, daß er von Person wohlgestalt, geschickt, flink und wohl gekleidet seye, weilen er vor seiner gnädigen Herrschaft, auch zurweilen vor fremden hohen Gesellschaften in diesem Amt erscheinen; die Speisen zerschneiden, auch selbige denen Gästen vorlegen muß. Und wer wird wohl in Abrede ziehen, daß ein Feder = Wildpret und anderes Geflügel, auch andere Braten und Speisen vor einer ganzen Tisch = Gesellschaft zierlich zu zerschneiden etwas galantes und wohlánständiges seye. Wer nun dieses Amt vertreten und die Speisen zerschneiden will, der muß

1) wann er mit am Tische sitzt, vordersamst jederzeit, dieses zu verrichten, aufstehen; Sodann aber

2) mit denen hiezu gehörigen Instrumenten, als Messer, Gabeln, auch säuberen Tellern in gehöriger Grösse und Stärke zum Ueberflus versehen seyn. Dann wie lächerlich würde es nicht lassen, wann ein Trenchier-Meister allererst während seiner Berichtigung bald dieses bald jenes fordern müßte.

3) wird nach eines jeden eigener Erfahrung die vorgelegte Speise geschickt angegriffen.

4) nimmt ein solcher seine ihm vorgelegte Serviette zu sich, macht an das eine Eck derselben einen Knopf, und ziehet selbiges durch eines der obersten Knopflöcher seines Kleides, damit er bey Wendung der Speisen oder etwa fehlerhaften Schnitt sich und die Kleider nicht besprüze.

5) Um aber ebenfalls das Tafeltuch nicht unsauber zu machen, so wird wohl gethan seyn, wann ein solcher einige Teller um sich herum stellet, um je zuweilen sein fettes Messer auf das Teller, nicht aber auf das Tischtuch zu legen.

6) muß ein solcher Trenchier-Meister sein Zerleg-Messer, wo er einen harten und starken Schnitt thun muß, am Ende der Klinge, wo es am stärksten ist, ansetzen; soll aber nur ein leichter Schnitt geschehen, so setzet er nur mit der Spitze des Messers an, und führet solches bis zur Mitten.

7) hat er ebenfalls die Arme geschlossen an sich zu halten, und ja nicht auseinander zu breiten, als wodurch er nur ermüdet würde.

8) währenddem Trenchiren aber muß sich selbiger nicht viel in Gespräch einlassen, dann hiedurch würde er die Gäste in ihrem Appetit nur aufhalten, und könnten ja die Speisen unterdessen erkalten.

9) Wären aber ohngefehr einem solchen einige kleine Ceremonien in diesem oder jenem Land nicht bekannt

bekannt
dessen
fel vor
Gl
das all
halten
und G
gen.
gender
deutlich

1.
2.
3.
4.
5.

bekannt, so muß er vor dem Angriff der Sache sich
deffenerkundigen, damit man ihn nicht bey der Ta-
fel vor ganz unwissend halte.

Gleichwie aber die Trenchirung des Geflügels
das allerschwerste und am wenigsten bekannt ist; als
halten wir vor nöthig, die Namen aller Juncturen
und Gelenken zum voraus zu benennen und herzu-
setzen. Die Benennung aber derselben wird aus fol-
gender mit Ziffern bezeichneten Figur mit mehrerem
deutlich zu ersehen seyn:



1. Die linke Seite am Hals.
2. Die rechte Seite am Hals.
3. Das obere Gelenk am rechten Flügel.
4. Das kleine Gelenk am rechten Flügel.
5. Das untere am rechten Flügel.

21 3

6. Das

6. Das Knie-Gelenk am rechten Flügel.
7. Das obere vom rechten Schenkel.
8. Das untere vom rechten Schenkel.
9. Die rechte Seite am Bürgel.
10. Die linke Seite am Bürgel.
11. Der Bürgel.
12. Das Knie-Gelenk am linken Schenkel.
13. Das untere am linken Schenkel.
14. Das obere am linken Schenkel.
15. Das untere am linken Flügel.
16. Das kleine Gelenk am linken Flügel.
17. Das obere am linken Flügel.
18. Das Oberstück von der Brust.
19. Das Unterstück von der Brust.
20. Der Springer.
21. Das rechte Achselbein.
22. Das linke Achselbein.
23. Die rechte Seite am Gerippe.
24. Die linke Seite am Gerippe.

Gleichwie aber unsers Wissens in Ansehung der Trenchier-Kunst noch kein vollkommener Tractat vorhanden, auch niemand aus einem Trenchierbuch von sich selbst so viel erlernen wird, daß er sich einen vollkommenen Trenchier-Meister nennen darf, eben so wenig als man aus einem Secht- oder Tanzbuch alle Kunstgriffe der Sechtkunst, oder alle Zierlichkeit der Schritte in der Tanzkunst erlernen kan, wann anderst keine praktische Anweisung hinzu kommet, weil solche ohne gewisse körperliche Bewegungen nicht vollzogen werden können; so gibt es dennoch jetzt weilen solche geschickte Köpfe, welche sowol durch Hülfe eines Buchs, als auch durch ihr eigenes fleißiges Nachsinnen, die Sache manchmal viel weiter treiben, als ihnen in dem Buch vorgeschrieben gewesen, und daher in den Stand kommen, viel deutlicher

lichere
hiemit
zeigen
ger Ma
zerleget
ganz de
die Sig
sondern
einer C

W
vorneh
chirung
deren
etwa
sie mit

De
De
De
De
De
De
De

lichere Regeln davon aufzusetzen; wir geben demnach hiemit ebenfalls nur einigen Unterricht, und wollen zeigen, in wie ferne ein und das andere nach heutiger Manier auf verschiedene Art könne trenchiert und zerleget werden. Um aber alles, so viel möglich, ganz deutlich zu machen, so haben wir nicht allein die Figur verschiedener Geflügel und anderer Braten, sondern auch derselben Schnitte durch Zahlen mit einer Erklärung allemal beygesetzt.

Wir machen den Anfang von denen Namen der vornehmsten Schnitte, ehe wir vom würllicher Trenchirung selbst reden, und sagen, daß hauptsächlich deren an der Zahl Sieben seyen; obwohlen andere etwa mehr oder weniger Schnitte vorgeben, auch sie mit andern Namen belegen mögen.

Der erste Schnitt wird genennet: Oberschnitt.

Der zweyte: Unterschnitt.

Der dritte: Spaltschnitt.

Der vierte: Gegen- oder Contra-Schnitt.

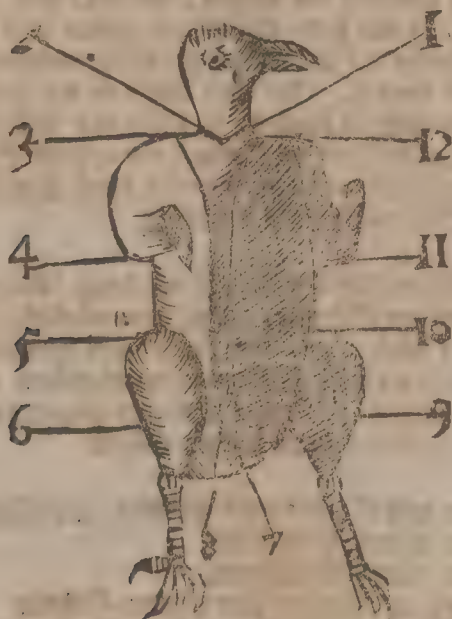
Der fünfte: Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat.

Der sechste: Querschnitt.

Der siebente: Creuzschnitt.



Trenchier-Büchlein. Trenchierung der Taube.



Willst du solche nach Art und manierlich zerlegen, so setze die Gabel also an, daß der eine Zink derselben von der Spitze des Bürgels in den Körper hinein gehe, der andere Zink aber längst dem Geripp aussers halb seye, und die Haut des Geripps in etwas mitfasse, daß also dein Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Trenchierung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halte diese Taube an deiner Gabel aber so, daß du derselben Brust beständig im Gesicht habest. Hierauf fange an, wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweist,

Den Hals zu lösen.

1) Geschiehet der Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Helfte des Halses bis gegen die Brust herein; mache hierauf

2) den

2) den
Rechten

3) T
chen, so
gen des
ihue der
nicht zu
geschän

4) T
fein in
gel mit

5) C
rechten
schnitt

6) T
siehe ab
fels, s
fassest,
und w
abfallen

7)
ten C
Achsell

8)
hart b
gut B

9)
Echer
Gerip

10)
oben

2) Den Gegenschnitt am Halse von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Den rechten Flügel zu lösen.

3) Den Oberschnitt dieses Flügels zierlich zu machen, so suche und fühle fleißig mit dem Messer wegen des Geruchs; hast du nun solches, so thue den Schnitt, nehme dich aber in Acht. daß du nicht zu weit in die Brust schneidest, wodurch selbige geschändet würde.

4) Der Gegenschnitt geschieht unter dem Flügel fein in die Runde, und auf diese Art wird dieser Flügel mit einem kleinen Messerstosß heraus fallen.

Den rechten Schenkel zu lösen.

5) Setze das Messer über das Knie-Gelenk des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohl-Schnitt bis in die Mitte.

6) Den Gegenschnitt mache unter den Schenkel, siehe aber zu, daß du das hintere Gelenk des Schenkels, so bey dem Geripp nahe an der Gabel ist, mitfassest, und auf diese Art ist der Schenkel gelöst, und wird ebenfalls durch einen kleinen Messerstosß abfallen.

Das Brust-Stück auf der rechten Seite abzulösen.

7) Thue einen langen Spaltschnitt von der rechten Seite des Würzelbeins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf; sodann aber

8) den Gegenpalt-Schnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg, und so wirst du ein gut Bruststück bekommen.

Den linken Schenkel zu lösen.

9) Geschiehet der Unterschnitt zu diesem linken Schenkel, woben man aber das hintere Gelenk am Gerippe mitfassen muß, wie bey 6) gemeldet worden.

10) Mache den Gegenschnitt vom Knie-Gelenk oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und

zerlegen,
derfel-
er hinein
p außer-
was mit-
fest hält,
t gesche-
bel aber
sicht ha-
igur der

chten zur
ie Brust

2) den

stosse ihn sodann mit einem Druck des Messers vollends ab.

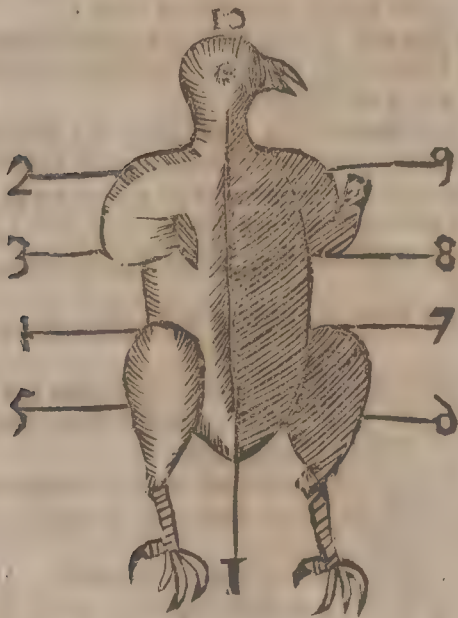
Ablösung des linken Flügels.

11) Der Unterschnitt zum linken Flügel geschieht von unten herauf; und sodann

12) Der Gegenschnitt von oben herab, welcher aber wegen des Gewerbbeins, wie bey 3) gesagt worden, durch Fühlen gefunden werden muß.

Das Bruststück auf der linken Seite wird abgelöst, wie das von der Rechten. Besiehe 7) und 8).

Eine andere Art die Taube zu trenchiren.

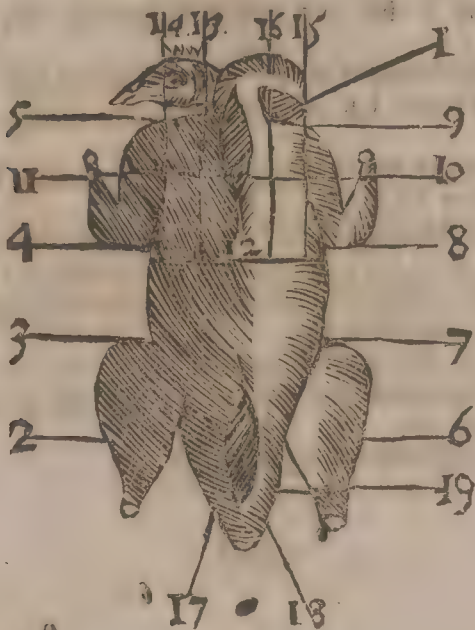


Von der Mitte des Bürgels an, schneide durch Brust, Hals und Kopf, so daß zwey gleiche Theile daraus werden; alsdann nimm die rechte Hälfte, schneide

schneide daraus fünf Stück, wie die Figur ausweist. Das 1ste Stück ist der Kopf nebst dem Hals, und etwas oben von der Achsel. Das 2te der Flügel. Das 3te das Seitenstück. Das 4te der Schenkel, und das 5te die rechte Seite des Bürzels. Mit der linken Helfte verfähre auf gleiche Weise, jedoch so, daß du ebenfalls bey dem Bürzel anfangest zu schneiden, wie die Figur bey der Zahl 6) anzeigt.

NB. Ueberhaupt aber wird die Taube, weil sie nicht groß, meistens nur in zwey gleiche Stück der Länge nach zerschnitten, oder auch darauf durch einen Creuzschnitt in 4. Theile getheilet; und dieses ist die beste und bequemste Art.

Trenchierung eines gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn angesetzt auf gleiche Art und Weise, wie kurz vorher bey der Taube gemeldet worden.

1. löse den Hals durch einen Schnitt von den Linken zur Rechten ab.

2. und 3. mache den Unter- und Oberschnitt, um den rechten Schenkel abzulösen; solcher geschieht, wie bey der Taube, doch mit dem Unterscheid, daß man den Unterschnitt zuerst thue.

4. und 5. geschieht der Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels, wie bey der Taube; mache aber ebenfalls den Unterschnitt zuerst. Hierauf

6. und 7. löse den linken Schenkel ab durch Unter- und Oberschnitt, eben so, wie den rechten Schenkel.

8. und 9. löse den linken Flügel ab, wie den rechten.

10. Schneide von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Helfte der Brust; und hierauf

11. mache den Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Helfte der Brust.

12. Geschiehet ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust, von oben herunter bis zu der Zahl 12.

17. 18. sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürgels hinauf, bis zu eben dieser Zahl 12.

19. Schneide den Bürgel ab.

SEYND

Bey

Die
Taube
1. C
zur Re
2. v
3. u
Ober
5. u
und C
7. 1
linke C
9. u
Flügel
11.
thue e

Trenchier-Büchlein.
Zerlegung des Capauns.

13



Die Gabel wird auf gleiche Weise, wie bey der Taube, angesetzt.

1. Schneide schrege in den Hals von der Linken zur Rechten; und

2. von der Rechten zur Linken, so fällt er ab.

3. und 4. löse den rechten Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt ab; auch

5. und 6. den rechten Flügel durch einen Unter- und Oberschnitt.

7. und 8. wird durch Ober- und Unterschnitt der linke Schenkel, und

9. und 10. durch Unter- und Oberschnitt der linke Flügel abgelöst.

11. Im das Bruststück bey'm Halse abzunehmen, thue einen ganzen Querschnitt; um aber

12. die

Zers

12. die linke Brust abzulösen, mache einen langen Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, und
 13. wird die rechte Brust, wie die linke, durch einen Spaltschnitt abgelöst, auch
 14. der Bürzel, etwas oben, wo er am dünnsten ist, abgeschnitten.

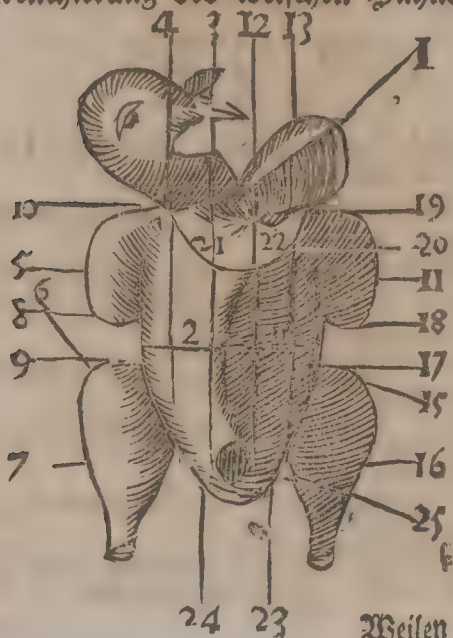
Anmerkungen.

Die zwey Bruststücke können nach Belieben wieder besonders in etliche Stücke verlegt werden.

Und weil die Schenkel und Flügel an dem Caspaun grosse und ansehnliche Stücke seyn, so kan auch ein jedes davon wieder in zwey Stücke zerschnitten werden.

Die Achselbeiner, obwohl sie in keiner Figur bezeichnet, sind leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben.

Trenchierung des welschen Hahns.



Weilen

Weilen ein welscher Hahn etwas schwer, so wird vordersamst eine starke Gabel erfordert, selbiger aber daran fest angesteckt, und zwar auf nemliche Art, wie wir bisher bey anderm Geflügel gemeldet haben.

1. wird in einem Schnitt der Hals von der Linken zur Rechten abgelöst; sodann thue

2. einen Querschnitt über die rechte Helfte der Brust.

3. 4. zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf die Zahl 2.

5. löse das obere rechte Seitenstück durch einen Querschnitt ab.

Es wird das Knie-Gelenk am rechten Schenkel aufgelöst, und

7. geschiehet ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie-Gelenk hinauf, und

8. ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf, wie dann hierauf

9. das Fleisch, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hanget, ingleichen

10. Der rechte Flügel durch einen Oberschnitt völlig abgelöst wird.

11. Thue einen Querschnitt über die Helfte der linken Brust, wie bey der Zahl 2. und

12. 13. zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey den Zahlen 3. 4.

14. einen Querschnitt, um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Löse das Knie-Gelenk am linken Schenkel durch einen Oberschnitt auf; und

16. thue einen Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie-Gelenk auf, wie auf der rechten Seite, bey der Zahl 7.

17. wird das Fleisch, so noch an der linken Seite vom Schenkel hanget, völlig abgelöst.

18. aber geschiehet ein Unterschnitt zum linken Flügel,

Flügel, wie bey der Zahl 8. auf der rechten Seite, und

19. ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen, wie bey der Zahl 10. völlig abzulösen.

20. Schneide die Halsbrust völlig heraus, und

21. 22. wird das rechte und linke Achselbein ausgehoben.

23. mache einen langen Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Wurzels hinauf, bis zu der Zahl 2. und

24. einen ebenmäßigen Spaltschnitt auf der linken Seite, bis zu der Zahl 11. Endlich und

25. wird der Wurzels abgeschnitten.

Wir bergen keineswegs, daß der welsche Hahn noch auf unterschiedene Arten trenchiert werde, nachdem es diese oder jene Landesart mit sich bringet, welche aber anzuführen, allzuweitläufig wäre.

Zerschneidung einer Gans.



Mit
rechte

1. e
rechten
zulösen

2. i

3. f
fel, u

4. t

5. 6
und W

7. 8
terschn

9.

10.
ganze

12.

14.
des B
löset,

16.
geschn

W
Acht,
schneid

D
Spalt

Mit

Mitten in den Rücken stecke die Gabel, drehe die rechte Seite der Gans gegen dein Gesicht und mache

1. einen Oberschnitt, um das Gewerbebein des rechten Flügels aufzulösen; um nun diesen Flügel abzulösen, so thue

2. den Gegenschchnitt zu diesem Gewerbebein.

3. geschieheth der Oberschnitt zum rechten Schenkel, und

4. der Unterschnitt, um ihn abzulösen.

5. 6. wird der linke Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt abgelöst, wie

7. 8. der linke Flügel durch einen Ober- und Unterschnitt.

9. Schneide die Halsbrust heraus.

10. 11. Mache zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust, und

12. 13. eben dergleichen über die linke.

14. 15. wird die rechte und linke Seite vom Ende des Bürgels bis auf die Höhe des Schenkels aufgelöst, und endlich

16. der Bürgel, und die untere spitzige Brust abgeschnitten.

Anmerkungen.

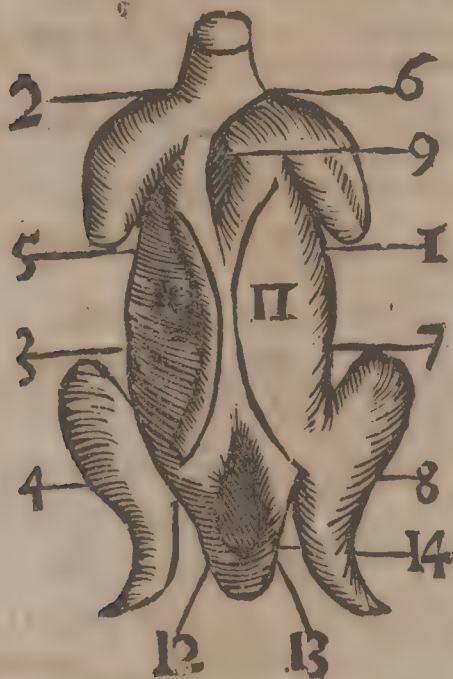
Wer die Gans in vier Viertel zertheilet, gebe Acht, daß er solche zur Zierlichkeit wohl rund ausschneide.

Diejenige Stücke nun, so durch die gemachte Spaltschnitte heraus fallen, müssen nach Anzahl der

Personen wieder zu so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Füllen, womit etwa die Gans gefüllet sind, z. E. Castanien, Nessel u. d. g. werden zulezt mit einem Löffel heraus genommen.

Zerlegung einer auf italiänische Art
zugerichteten Gans.



Quer zer-
füllet sind,
zuletzt mit

Stecke, wie bey der vorigen, die Gabel auf den Rücken. Die Italiäner zerschneiden eine solche Gans gleichsam spielend in der Luft, binden sich aber dabey an keine Ordnung der Schnitte.

e Art

1. mache einen Unterschnitt zum linken Flügel.
2. einen Oberschnitt am rechten Flügel.
3. einen Oberschnitt am rechten Schenkel.
4. einen Unterschnitt am rechten Schenkel.
5. einen Unterschnitt zum rechten Flügel.
6. einen Oberschnitt zum linken Flügel.
7. einen Oberschnitt zum linken Schenkel.
8. einen Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. wird die Halsbrust ausgeschnitten.

10. 11. werden Stücke in Form eines halben Monchs oder vielmehr einer Sichel aus der Mitten der recht und linken Brust ausgeschnitten.

12. 13. wird die recht und linke Seite bey'm Bürgel bis zu erstbemeldten Schnitten aufgelöset;

14. aber der Bürgel und die untere spitzige Brust abgeschnitten.

Anmerkung.

Eine solche auf italiänische Art zugerichtete Gans wird nicht gebraten, sondern nur in einer Casserole verdämpft.

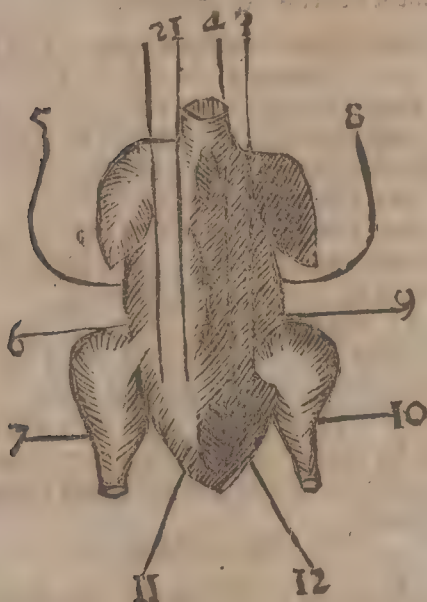


Stecke

B 2

Treno

Trenchierung der wilden Ente.



Setze die Gabel, wie bey der Gans, an; mache

1. einen Spaltschnitt längst der rechten Brust herab; und

2. noch einen Spaltschnitt neben diesem längst der rechten Brust herunter, womit aber auch zugleich das Gewerbein des rechten Flügels aufgelöst werden muß.

3. muß ebenfalls durch einen Spaltschnitt längst der linken Brust herunter, zugleich das Gewerbein des linken Flügels gelöst werden; mache f dann

4. noch

4. r
seite ne
te, un

5. e
der red

6. 7
und Un

8. r
fällt de

9. i
schnitt

11.
zel an

Eine
Ente

Ste
chen g
in der

1. C
um da
sodann

2. f
solchen

3. 4
schnitt

5. 6

4. noch einen Spaltschnitt längst der linken Brustseite neben diesem herunter, wie auf der rechten Seite, und hierauf

5. einen Querschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab.

6. 7. Löse den rechten Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt ab.

8. mache einen Querschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab.

9. 10. Hierauf geschiehet der Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel; und endlich

11. 12. wird die rechte und linke Seite vom Bürgel an völlig aufgelöst.

Eine andere bessere Manier, die wilde Ente, (sonst auch Untvogel genannt) geschickt zu zerlegen.

Stecke die Gabel in den Rücken, und kehre solchen gegen dir, daß die rechte Seite des Untvogels in der Schüssel liegt.

1. Geschiehet der Oberschnitt in den linken Flügel, um das Gewerbe oder Schloßheint desselben zu lösen, sodann aber

2. der Gegenschnitt unter den linken Flügel, um solchen schön rund abzulösen. Löse hierauf

3. 4. durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel ab.

5. 6. wende den Untvogel, lege ihn auf die linke Seite,

Seite, und löse durch Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel ab, wie bey den Zahlen 1. und 2.

7. 8. Löse durch Ober- und Unterschnitt den rechten Eckenfel ab, wie bey den Zahlen 3. und 4.

9. Löse durch einen schrägen Schnitt die Halsbrust ab.

10. 11. Hebe das linke und rechte Achselbein aus.

12. Hierauf faßt du aus der linken Seite zwischen Flügel und Eckenfel neben der Brust durch einen Spaltschnitt, ein gut Seitenstücklein abnehmen.

13. Thue einen Spaltschnitt zum linken Bruststück, und nehme

14. ein Stück aus der rechten Seite, wie bey der Zahl 12.

15. Geschiehet ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück, und

16. wird der ganze Körper auf beeden Seiten in einem Schnitt eröffnet, und endlich

17. Das Geripp nach der Länge in zwey Theile zerschnitten.



Zerz

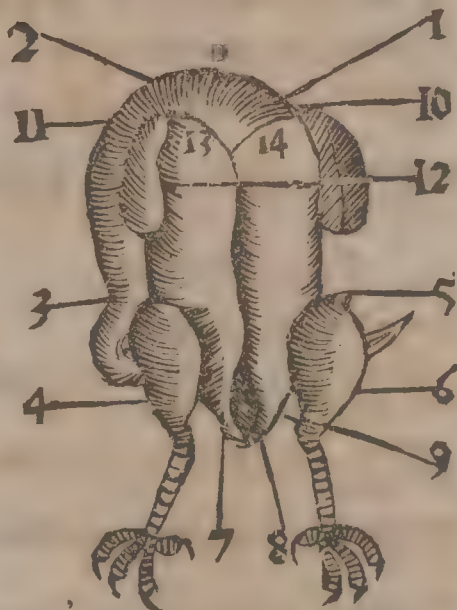
Di
bräuc

1.
und
ten a

3.
Unter

5.
7.
rechte
hinau

Zerlegung der Schnepfe.



Die Gabel auf den Rücken zu stecken ist das gebräuchlichste.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken in zwey Schnitten ab.

3. 4. Der rechte Schenkel wird durch Ober- und Unterschnitt abgelöst, auch.

5. 6. der linke Schenkel wie der rechte.

7. 8. Thue zwey Spaltschnitte, den einen auf der rechten, den andern auf der linken Seite von unten hinauf.

9. wird der Bärzel abgeschnitten; hierauf
10. der linke Flügel in einem Schnitt, wie
11. der rechte Flügel eben so abgelöst.
12. Geschiehet ein Querschnitt über die ganze Brust, und
13. 14. wird die recht und linke Brust aufgelöst.

Eine andere Art.

Stecke die Gabel in den Rücken.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab.
3. 4. wird der rechte Schenkel durch Ober- und Unterschnitt abgelöst.
5. wird der rechte Flügel durch einen Schnitt abgelöst.
6. 7. solle der linke Schenkel durch Ober- und Unterschnitt abgenommen werden.
8. nimm den linken Flügel mit einem Schnitt ab.
9. nimm ein Stück aus der rechten Seite durch einen halbmondförmigen Schnitt, und mache
10. einen Querschnitt mitten über die rechte Brust, auch
11. einen Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust zu, so wirst du dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück bekommen.
12. nimm ein link Seitenstück, wie bey der Zahl 9. aus der rechten Seite.

13.
Brust
14.
bey de
15.
pers v
17.
endlich
18.
gegen

13. mache einen Querschnitt mitten über die linke Brust, und

14. einen Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bey der Zahl 11.

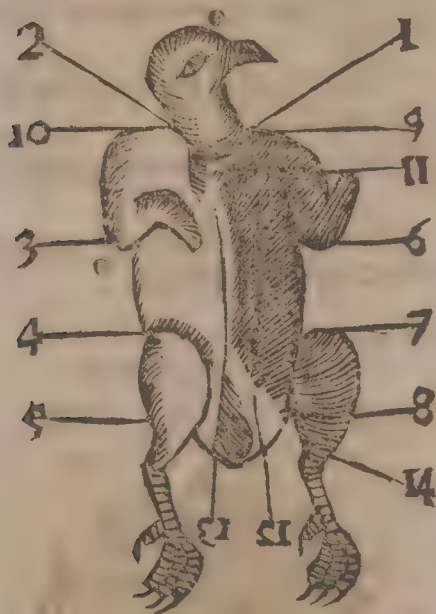
15. 16. wird die rechte und linke Seite des Körpers völlig aufgelöst.

17. wird das Geripp in der Mitte zertheilet; und endlich

18. der Kopf in zwey Theile von oben herunter gegen dem Schnabel zu zerpalten.



Trenchierung des Rebhuhns.



Stasse das Rebhuhn mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab.

3. geschiehet der Unterschnitt zum rechten Flügel.

4. 5. aber der Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel, so fort

6. der Unterschnitt zum linken Flügel, und

7. 8. der Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel, hierauf

9. der

9. der Oberschnitt zum linken Flügel, auch
10. der Oberschnitt zum rechten Flügel.
11. wird die obere Brust abgelöst.
12. Thue einen langen Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen; auch
13. einen eben dergleichen auf der Linken, wie bey der Rechten.
14. wird der Bürgel abgeschnitten.



Verschneidung des Fasans.



Die Gabel wird wie bey der Taube angelegt.

1. 2. Durch die bekannte zwey Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken wird der Hals abgelöst.

3. 4. geschieht der Ober- und Unterschnitt um den rechten Schenkel abzulösen; und so

5. 6. auf gleiche Weise zum linken Schenkel.

7. ist der Unterschnitt zum rechten Flügel.

8. aber der Unterschnitt des linken Flügels,

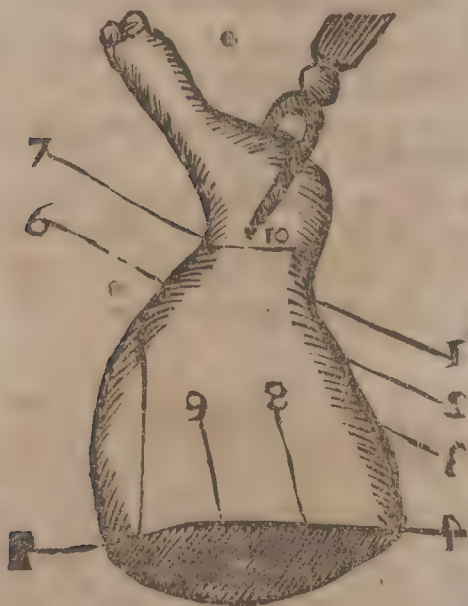
9. geschieht der Oberschnitt zum linken Flügel, und

10. der

10. der Oberschnitt zum rechten Flügel.
11. wird die Halsbrust abgelöst.
12. 13. mache zwey Halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust, und
14. 15. zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.
- 16 17. sind zwey Spaltschnitte, einer auf der rechten, und einer auf der linken Seite längst denen halbmondförmigen Schnitten hinauf; endlich und
18. wird der Büzel abgeschnitten.



Hammels- oder Schöps-Bug.



Wie die Gabel stecken soll, weist dir die Figur.

1. 2. 3. sind drey schräge Schnitte bis auf das innwendige Bein.

4. ist ein langer Querschnitt bis in die Helfte.

5. ist ein langer Gegenschnitt zu dieser Helfte.

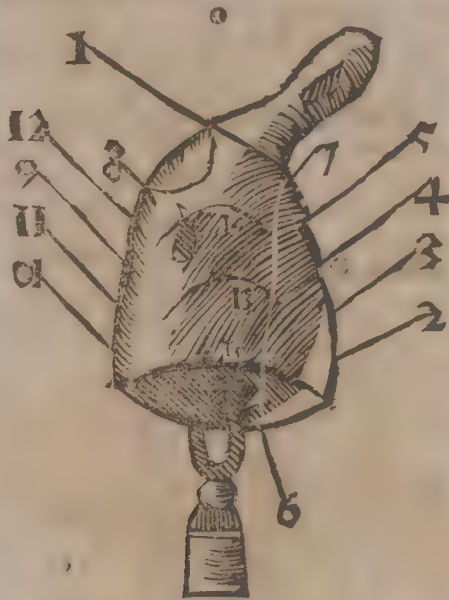
6. 7. sind zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. sind zwey Spaltschnitte.

10. ist der Abschnitt des Oberbeins bey'm Gelenk.

Stalhs.

Kalbs- oder Hammels-Quallen,
sonsten auch Schöps-Keule genannt.



Die Figur zeigt dir an, wie die Gabel stecken soll.

1. Löse das Gelenk auf, und nehme das hintere Bein in einem Schnitt ab.

2. 3. 4. 5. Thue vier schräge Schnitt bis aufs innwendige Bein.

6. geschieheth ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Helfte der vorigen vier Schnitte.

7. verrichte den Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.

8. mache einen halbrundförmigen Schnitt.

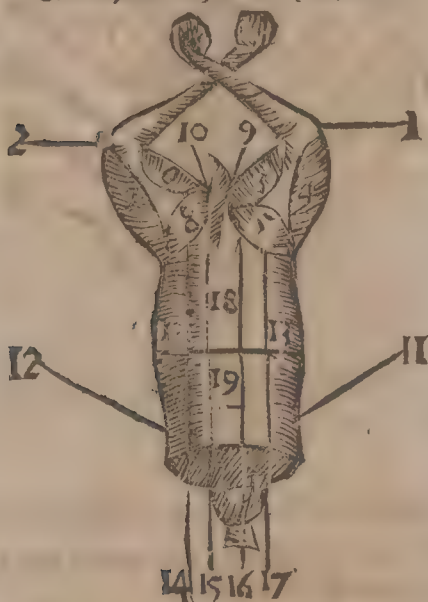
9. 10.

9. 10. 11. 12. sind vier schräge Schnitte von oben herunter, und

13. 14. zwey halbmondförmige Stücke auszuscheiden; dann und

15. wird das Stück bey dem Schloßbein abgelöst.

Trenchierung des Hasens.



Stecke die Gabel, wie die Figur weiset, nemlich daß der eine Zink der Gabel in den Rückgrath, der andere Zink aber unter solchen gehe.

1. 2. um das linke und rechte Knie-Gelenk abzulösen, mache zwey Schnitt.

3. ist ein halbmondförmiger Schnitt zur Ablösung des inneren Theils am Markbein.

4. thue einen gleichen Schnitt zu Ablösung des äußeren Theils am Markbein.

5. geschiehet ein halbmondförmiger Schnitt am oberen Theil des Markbeins, unterhalb dem Rückgrath der linken Seite.

6. 7. 8. mache es wie auf der rechten Seite, und unter den Zahlen 3. 4. 5. zu ersehen.

9. Thue einen langen Querschnitt, um das Stück bey der Zahl 5. herunter völlig abzulösen; und

10. einen dergleichen auf der rechten Seite bey der Zahl 8. herunter.

11. 12. Hierauf aber zwey Querschnitte, den einen auf der linken, den andern auf der rechten Seite bey dem vorderen Theil des Rückgraths; sodann

13. einen Querschnitt auf der Mitten des Rückgraths zu beyden Seiten.

14. 15. 16. 17. sind vier Spaltschnitte längst dem Rückgrath von oben herunter.

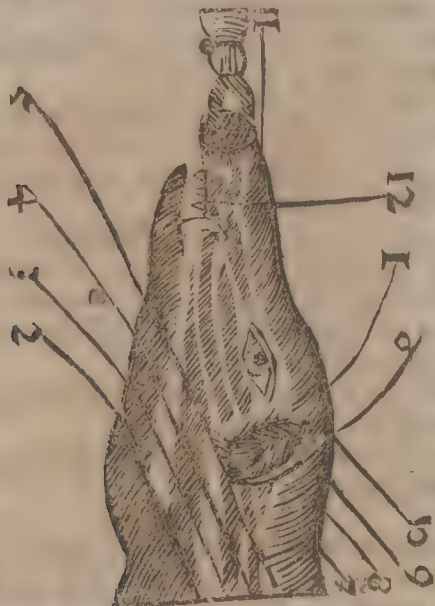
18. 19. zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur zeigt.

Anmerkung.

Wann du nun den Hasen also zerschnitten, so lege den Körper auf den Rücken, und nehme die Rippen heraus.



Zerlegung eines wilden Schwein-Kopfs.



Stecke die Gabel, wie dir die Figur zeigt.

1. wird das linke Ohr in einem Schnitt abgenommen.

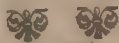
2. 3. 4. 5. sind vier Backenstücke von der linken Seite.

6. schneide das rechte Ohr in einem Schnitt ab.

7. 8. 9. 10. sind vier Backenstück von der rechten Seite.

11. geschieht ein Spaltschnitt in Rüßel, und

12. ein Querschnitt zum Stück des Rüßels.



Kopfs.

Zerlegung eines Kalbs-Kopfs.



Halte den Kalbskopf mit der Gabel, weil er öfters mit der Schüssel gedrehet werden muß.

1. Nehme sogleich die Schnauze durch einen Querschnitt ab.

2. 3. ist ein Creuzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. Schneide das rechte Ohr ab, und

5. ein Stück am Halse unter dem rechten Ohr.

6. Schneide das linke Ohr ab.

7. Hebe das linke Aug aus.

8. Schneide

Zer

8. schneide des rechten Auges Fleisch ab.

9. hebe das rechte Aug aus.

10. schneide des linken Auges Fleisch ab.

11. 12. sind zwey Backenstück von der rechten Seite.

13. 14. Löse den Kiesel oder Rinbacken auf der rechten und linken Seite auf.

15. 16. sind zwey Backenstücke von der linken Seite.

17. Zerspalt die Zunge.

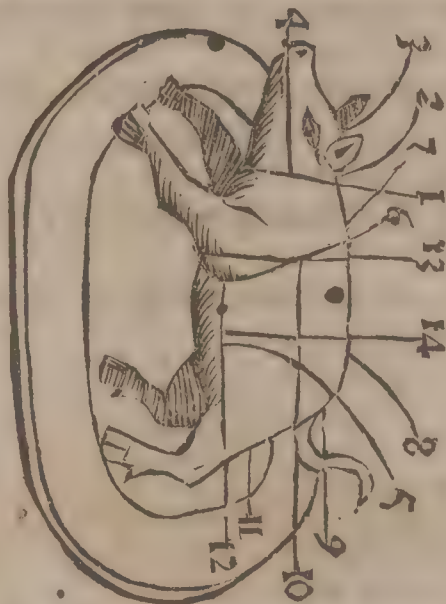
18. 19. Thue zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, und so hast du sechs Stücke davon.

Obwohlen nun der Kalbskopf noch in verschiedene Stücke zerschnitten werden könnte, solche aber gar klein ausfallen, so haben wir selbige hier durch Zahlen anzuzeigen, für unnöthig erachtet.



Trenchier-Büchlein.
Trenchierung des Spannfels.

37



Stecke die Gabel in die Schnauze.

1. der Kopf solle in einem Hieb abfallen.
2. 3. weist dir den Abschnitt des linken und rechten Ohres, und
4. die Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Stecke hierauf die Gabel vornen in den Rückgrath.

5. weist dir den Schnitt des linken Hinterviertels, und

6. den Abschnitt des linken Vorderviertels.
7. den Abschnitt des rechten Vorderviertels,
und
8. den Abschnitt des rechten Hinterviertels.
9. 10. zeigt dir dieerspaltung des Rückgraths
auf beeden Seiten.
11. 12. dieerspaltung des Unterleibes auf beeden
Seiten.
13. 14. dieerspaltung des Rückgraths und Un-
terleibes.

Anmerkung.

Spalte den Kopf auf dem Gehirn, daß es zwey gleiche Theile gebe. Den Kiesel spalte ebenfals in zwey gleiche Theile, und so auch die Zunge der Länge nach in zwey gleiche Theile.

Dieses sind nun die vornehmste und Hauptstücke bey der Trenchierkunst; wer diese verstehet, wird sich bey all übrigem, so etwa noch weiter vorfallen möchte, durch seine Geschicklichkeit selbst zu helfen wissen.

Sind nun die Speisen zerschnitten, so werden die Stücke nach ihrer Gleichheit in der Schüssel ge-
leget, als wodurch mehr Appetit erwecket wird; die Tafelbediente reichen sodann solche, um nach eigenem Belieben davon nehmen zu können, denen anwesenden Gästen herum.

Endlich

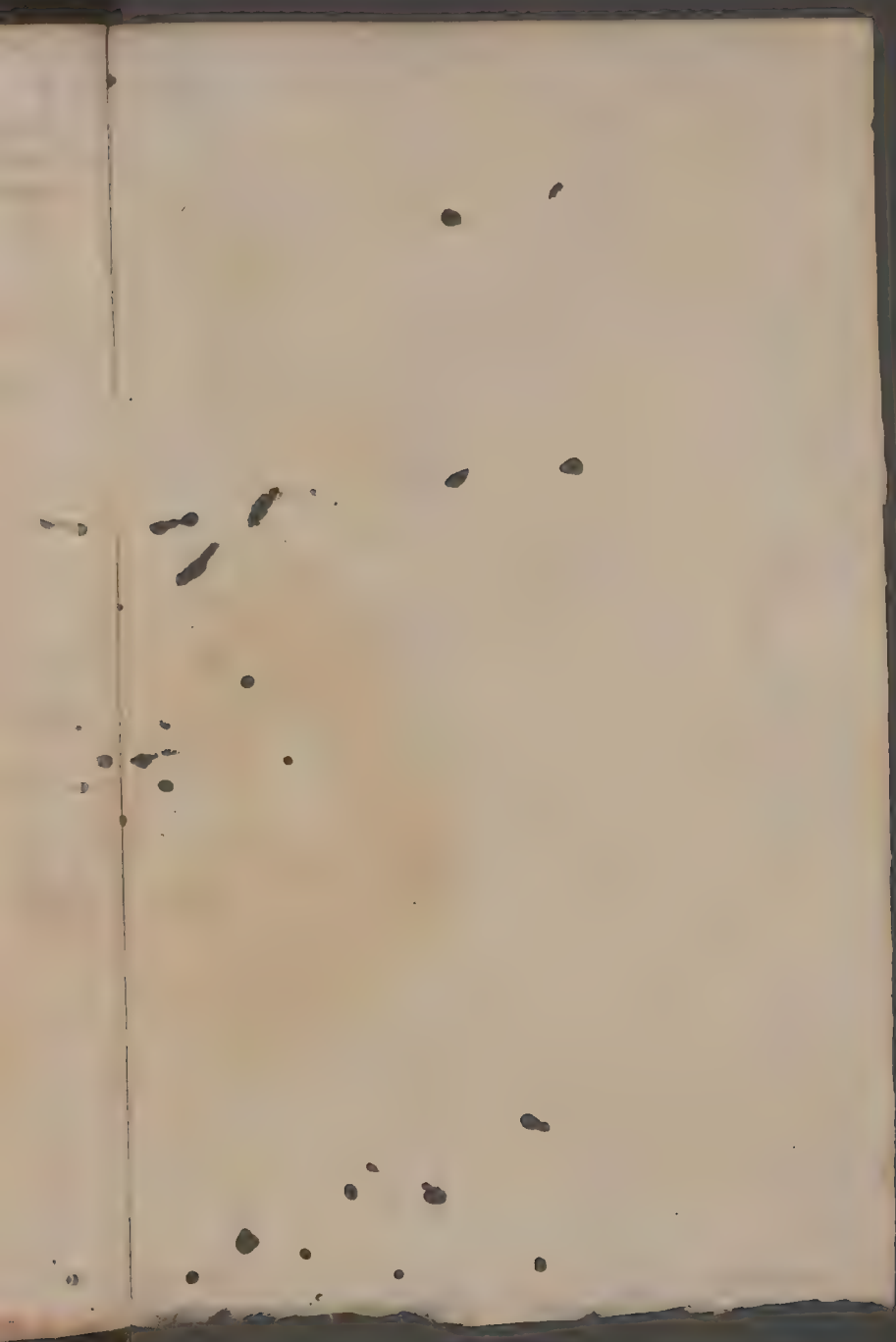
Endlich und leztens geben die Tafelbediente, die zu denen Speisen gehörige und aufgetragene Gose oder Brühe, wovon ein jeder, so viel ihm beliebt, zu sich auf seinen Teller nimmt.



so werden
Schüssel ge
eckert wird;
um nach ei
nen, denen

Endlich







Biblioteka Jagiellońska



stdr0029904

